

# 辣椒酱做法 衡阳辣椒酱 高山老农

产品名称	辣椒酱做法 衡阳辣椒酱 高山老农
公司名称	贵州高山老农食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米
联系电话	15372096006 15372096006

## 产品详情

### 辣椒酱辣椒酱

糟小辣椒鲜红色朝天椒清洗晾晒水份，辣椒酱做法，再和大蒜瓣一起绞碎，加川盐拌和，随后加纯粮酒翻拌，再加适当红花椒粒，白砂糖拌和，装进坛内，密封性后放置阴凉的地方三五天就可以服用。制作过程关键留意防止沾花生油，拿取时也是的勺。糟辣椒储存的时间段越长，其味儿会慢慢变味，口味也更为浓厚。可立即作为小菜佐食，还可用以烧菜、做菜、凉拌菜等。

### 辣椒酱辣椒酱

青线椒清理二遍，晾晒水份后切除辣椒蒂。调料提前准备：食用油、盐、鸡精粉、鸡精、味精、白砂糖、生抽、麻椒油、香油、辣鲜露、蒜子、生姜（详尽使用量见短视频），先将所有生姜和一半蒜子打碎预留。青线椒切割成三段或四段，接着着火热锅，将切开的辣椒放进锅中炒至虎皮鸚鵡状就可以盛出，将炒好的辣椒和剩下蒜子打碎预留。再次着火热锅，添加食用油，开走红将油烧至起烟，去异味。接着熄火温度降至150度上下放入打碎的蒜子和生姜，随后再添加打碎的青线椒，调至文火相互配合汤勺搅拌使其遇热匀称。添加准备充分好的调味品，搅拌均匀，煮沸后再熬煮2-3分钟左右就可以起锅。

海带牛肉辣椒酱的制作（一）生产工艺流程食用油 加热至八成熟 黄酱、辣椒酱、牛肉 煮制 纯粮食酒、米醋、调味品 混和 海带酱 芝麻、味精 煮沸 装瓶 封顶 杀菌 减温 成品。（二）操作过程关键环节煮制：食用油加热至厨房排烟上升，怎样做辣椒酱，将原料（：黄酱 辣椒酱为1 2.5，牛肉丁需求量为）倒入蒸煮锅内加热，前提用2kg/d2压力蒸汽加热20min，加上调味料，且要持续翻拌，切勿将原料粘究竟锅。再度加热60min，辣椒酱吃法，加上海带酱（数达25%），煮制10min后，衡阳辣椒酱，后加上芝麻、味精，煮沸几分钟，至酱体张开不流通性才可以，出锅。装瓶和杀菌：将提纯好一点的酱借着热装瓶，以油辣子封顶，采用真空密封。杀菌采用高温天气短期内杀菌，121 杀菌15min，冷后即变为成品。

辣椒酱做法-衡阳辣椒酱-高山老农由贵州高山老农食品有限公司提供。贵州高山老农食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！