

黄冈高山老农油辣椒 认准高山老农 高山老农油辣椒销售

产品名称	黄冈高山老农油辣椒 认准高山老农 高山老农油辣椒销售
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

辣椒酱高山老农油辣椒

一、工艺流程新型风味辣椒酱加工二、操作要点（一）木姜子的挑选选择毛叶木姜子果实作为原料，黄冈高山老农油辣椒，果实采摘好在6月中旬进行，此时的木姜子较鲜嫩，果内未形成硬核，香味浓郁，口感较好。选用新鲜成形的果实，果实要求鲜嫩、无硬壳，果皮颜色青绿色，无褐变部分或少量褐变部分；去除枝干、叶子等杂质部分，柄可保留参与发酵。（二）木姜子的保藏木姜子果实盛产于6~7月份，制作清香型风味辣椒酱选择木姜子宜鲜嫩，所以大部分地区木姜子采摘时期宜选择在6月中旬~7月上旬。因木姜子暴露在空气中容易发生酶促褐变，高山老农油辣椒销售，表皮颜色变黑，严重影响产品感官质量，采摘下来的木姜子应在2天之内使用。若不能及时使用，新鲜木姜子应选择袋装抽真空后在-18℃下进行低温保藏，可有效抑制木姜子果皮褐变。

辣椒酱高山老农油辣椒

新式番茄辣椒酱一、原材料（一）原料颗粒度低于0.4cm，盐度为15%~18%的腌渍辣酱。（二）辅材浓缩番茄酱，为BRIX读值为28%~30%的浓缩番茄酱；蘑菇丁，为盐渍草菇、盐渍平菇、盐渍双孢菇的一种或多种多样，经浸洗、滚刀块后建立的盐度小于1%，尺寸均低于0.5cm的菌类颗粒物；市面上豆油；酸值为16%~18%，高山老农油辣椒怎么样，盐度为18%~20%的青梅果浓缩汁；混合调味料：由市面上八角21份、山楂果9份、1.5份、10份、红蔻10份、白豆蔻6份、3份、玉果3份、茯苓7份、八角茴香4.8份、枳壳7份、荜拔6份、8份、丁香花10份、红豆蔻20份、白蔻7份、甘松3份、香3份混合后用破碎机破碎至20目下列制取而成。二、生产流程混合原材料的制取 发酵 混合翻炒 真空泵反压配制 加热 罐装密封 三级梯度方向制冷 装车。根据单要素研究和正交试验，明确了新式番茄辣椒酱的甄选为辣酱46份、浓缩番茄酱25份、蘑菇丁16份、老冰糖3份、白糖5份、汤圆粉2.5份、植物油19份、混合调味料4份、青梅果浓缩汁8份和植酸0.5份。

实际操作的常见问题（一）牛肉的解决牛肉的水分成分较高，约为75.69%，为了更好地增加辣椒酱制成品的保存期，在炒酱前，应先将牛肉切切丁后焯干水分备用。（二）干香菇的解决因为不必要的水分会减少辣椒酱的保存期且平菇中的大部分香味成份仅有在升温的情形下才可以能够更好地释放出，在炒酱

前，需把泡浸清理过的湿平菇做焯干、焯香解决，这一实际操作能更好地提升辣椒酱的质量。（三）干豆豉的解决豆豉是以大豆、黑芝麻等豆类食品为原材料，佐以花椒面、桂皮粉、生姜粉、茴香粉等调味品做成。干豆豉在炒酱前应当放进锅中焯干水分，常温状态，干豆豉的香味不显著，可是豆豉自身的香味化学物质和调料的香味在加温后获得释放出来；除此之外，干豆豉中仍残存有一部分水分，豆豉的爆锅实际操作不仅能提升辣椒酱的质量且能增加辣椒酱的保存期。（四）辣椒干的解决太多的辣椒籽会危害辣椒酱的感观特性，与此同时使辣椒酱口感的配合感下降，进而减少辣椒酱的质量，高山老农油辣椒加盟，因而，朝天椒在破碎前需将辣椒籽除掉。营养成分豆豉牛肉平菇辣椒酱的佳：干豆豉18%、牛肉17%、平菇7%、辣椒干25%、丁香花粉0.02%、黑胡椒粉0.05%、八角粉0.03%、香料0.05%、花椒面0.2%、桂皮粉0.02%、生姜粉0.2%、生抽2%、盐0.5%、味精0.6%、白砂糖0.3%、食用油65%。此制做出的辣椒酱麻辣适中，豆豉、牛肉、平菇的香味突出，辣椒酱的色调鲜艳，有光泽度，是一种集营养成分和美味可口为一体的酱类。

黄冈高山老农油辣椒-认准高山老农-高山老农油辣椒销售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为客户提供“软哨油辣椒,豆豉油辣椒,牛肉油辣椒,鸡肉油辣椒”等业务，公司拥有“高山老农”等品牌，专注于调味酱等行业。，在贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：龚经理。