

高山老农辣椒酱销售 高山老农 洛阳高山老农辣椒酱

产品名称	高山老农辣椒酱销售 高山老农 洛阳高山老农辣椒酱
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

辣椒酱高山老农辣椒酱

辣椒酱的制取（一）生产流程鲜辣椒 选择 冲洗 去蒂 盐腌 粉碎 辣椒酱。（二）实际操作关键点原料：选择新鲜的、红亮肉厚、无病虫害、不长霉的红辣椒。清理、去蒂：以流动性水清洗去表面细沙，剪去蒂把。盐腌：去蒂鲜辣椒与放盐的占比为5 1，以一层盐一层椒添加，与此同时夯实，2~3天之后，倒缸，洛阳高山老农辣椒酱，并加5%的封面图盐，并常常查验。因在腌制期内水份很容易挥发，须立即填补盐水，腌制3个月后，就可以完善，研磨成辣椒酱。

辣椒酱高山老农辣椒酱

蟹味菇辣椒酱文中拟向营养丰富的蟹味菇添加到传统式的辣椒酱中，将蟹味菇与辣椒酱开展融合，研发营养成分、香气、口感多种多样的蟹味菇辣椒酱，以期为提升蟹味菇的增加值和辣椒酱公司的社会经济效益及新式健康保健辣椒酱的研发给予理论研究参照。一、原材料（一）原料新鲜蟹味菇、新鲜小辣椒、姜片、大蒜、韭菜、和白糖等（二）蟹味菇35%，朝天椒50%，韭菜用量6%、3%，高山老农辣椒酱批发，白糖2%、姜片2%、蒜头用量2%。二、生产流程三、实际操作关键点（一）原料预备处理选择新鲜、没有受损的、肉质地高密度的蟹味菇和新鲜的朝天椒、韭菜、姜片、蒜头，先除去不能食一部分，随后清理整洁，晾晒，剁碎，尺寸操纵在0.5d3上下，预留。（二）拌和和装罐将剁碎后的各种各样原料放进高压均质机中，添加、白糖搅拌均匀，装进玻璃瓶中密封性。（三）发酵和杀菌将密封性好的玻璃瓶放到荫凉没有风处，高山老农辣椒酱销售，静放20d后，散装于玻璃瓶子中，开展微波加热低温杀菌解决，得制成品。

1、牛肉挑选有牛肉特有口味，无烂掉，没有杂质，无，色调鲜红色，赘肉率不超过5%的新鲜猪肉。肉肉质较水牛肉鲜嫩，制做的辣椒酱质量不错；除此之外，因为牛肉有比较严重的腥味儿，需加上姜片、葱、米酒等调味品腌制1h，以去除腥味儿。2、干豆豉采用水分成分较低，残渣少，无发霉，有豆豉香味的干豆豉。为了更好地增加辣椒酱制成品的保存期，在炒酱以前要加少量油将干豆豉中不必要的水分焗干。3、辣椒干采用详细，无病虫害，无发霉，色调血红有光泽度，型体较长的辣椒干是制做辣椒酱的基本。为了更好地使调味品能够更好地与辣椒酱结合，以突出辣椒酱制成品的麻辣味，因而在炒酱前，

运用温开水泡浸辣椒干数钟头，待朝天椒黏腻，捞起来沥干水分后放进多功能料理机破碎备用。4、蒜头挑选大蒜瓣大且匀称，无发霉，蒜味浓，无出芽的新鲜的蒜头。将挑好的大蒜瓣剥去表皮，清洗沥干水分后和朝天椒一起放进破碎机破碎备用。5、干香菇干香菇水分成分少，香味化学物质较凝结，香味比鲜香菇浓，用其制造的辣椒酱质量也不错。干香菇的选用主要是从形状、香味、颜色、水分四个方面来辨别其产品质量的优劣。形状上，挑选尺寸匀称，菌盖结实，菇体详细，菌褶齐整细腻，菌小短腿而粗大，边沿外卷的干香菇。香味上，挑选具备浓厚平菇香味的干香菇。颜色上，挑选菌盖为深褐色或黑褐色，菌褶为浅黄色至奶白色为好。水分上，高山老农辣椒酱吃法，挑选水分成分在11%~13%的干香菇。6、食用油辣椒酱的制做应取用精练后的食用油，其应用应当依据GB1536 - 2004的规范实行。所采用的四级榨取制成品食用油，应当具备食用油原有的气味、味道，无欠佳臭味：过氧化值（KOH）不超过3mg/g，丙二醛不超过6mmol/kg，残余量不超过100mg/kg。

高山老农辣椒酱销售-高山老农(在线咨询)-洛阳高山老农辣椒酱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是贵州安顺,调味酱的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在高山老农领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创高山老农更加美好的未来。