

高山老农为您服务 辣椒酱做法 襄阳辣椒酱

产品名称	高山老农为您服务 辣椒酱做法 襄阳辣椒酱
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

辣椒酱辣椒酱

1.准备事先切好的生姜片、香菜、花生仁、香叶、八角、香还有粗辣椒面，锅中倒入少量的花生油，油热以后把花生仁倒进去炒一下，一直炒到花生仁裂口，听到噼里啪啦声音响的时候就可以了，然后把炒过的花生仁放在捣蒜器里捣的碎一点。2.锅里重新再倒入多一点的植物油，油温微热以后倒入姜片、香菜炸香，炸这些配料的目的主要是为了给植物油增加香味，这里一定要注意要开小火慢炸，然后再把香叶、八角和香放进去，这样小火慢炸10多分钟。3.趁这个时候把粗辣椒面装在一个小盆里，往辣椒面里面加入适量的盐，再加入少量的水用筷子搅拌均匀，考虑到有些朋友掌控不了油温，加入水的作用是为了等下炒辣椒面的时候不容易糊。4.把锅里炸的这些配料炸至干黄再从锅中捞出来，等锅里油温降下之后再往辣椒面倒进去炒一下，这里注意一定要开小的火炒，刚才已经往辣椒面里加了水，不然现在辣椒面一倒进锅里就会烧糊。5.然后倒入捣碎好的花生仁，再加一些豆豉进去，这里切记全程一定不能开太大的火，用筷子搅拌均匀，辣椒酱批发，加一些黄豆酱进去，再加入适量的生抽和一勺白糖进去，现在我们让它多熬一会，把辣椒里面的水分熬干以后就可以关火出锅了。6.今天咱们这个辣椒酱就制作完成了，平常我们不管是夹馍还是拌饭都非常的不错，喜欢吃辣酱的朋友不妨在家多做一些，香辣味十足，闻着都流口水。

辣椒酱辣椒酱

营养风味辣椒酱

本试验以花生、芝麻和花椒为辅料，对发酵后的辣椒酱进行深加工，不但提高了产品的附加值，而且给消费者带来了一种新型口味的辣椒酱产品，为产业化生产提供了一定的依据。

菜籽油加热至八分热 倒入发酵辣椒酱，待逸出辣椒酱特有香味时 加入辅料翻炒 停止加热 加入味精和 I + g 灌装 杀菌冷却 成品。

营养风味辣椒酱的配方：菜籽油添加量70%，襄阳辣椒酱，花椒添加量3%，芝麻添加量2%，花生添加量10%，辣椒酱做法，味精添加量0.5%，I + g添加量0.05%。杀菌工艺条件为85℃，30min。

此配方制作出的辣椒酱香气浓郁，香辣适口，辣椒酱怎么做，色泽红亮，花生和芝麻香味突出，口味天然，是一种集营养和美味为一体的调味食品。

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鹦鹉状就可以盛出，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。

高山老农为您服务(图)-辣椒酱做法-襄阳辣椒酱由贵州高山老农食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。贵州高山老农食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味酱具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!