

# 庆阳辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱制作方法

产品名称	庆阳辣椒酱 选择高山老农 辣椒酱制作方法
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、食物洗净备好提前准备一把洗净的辣椒，先切割成小段，辣椒酱制作方法，再用刀给它剁碎，再提前准备一把尖椒洗净同红椒一样的流程剁碎（辣椒的份量看自身提前准备做是多少）。把剁碎的辣椒装进盆中，圆葱切条预留，小香葱、香菜洗净晾晒预留，多打算点蒜头，一部分剥好预留，其他依照蒜头和辣椒占比（1:1:1）剁碎蒜泥装进有辣椒的盆中，适当的姜片剁碎末也添加盆中。2、辣椒中加入调味品在辣椒盆中添加1勺盐、1勺味精、1勺白砂糖，再添加一勺耗油提鲜，再放入少量的高度酒，激起出辣椒的香气先搅拌均匀，以后再添加一勺芝麻、1勺辣椒面先不用搅拌均匀。3、制做料油开出锅，辣椒酱怎么做，倒进油至锅内的三分之一，添加小香葱、姜片、圆葱、蒜头、香菜炸成葱香气后。再添加八角、八角茴香、良姜、开文火慢炸10分钟上下，人不要离开。时长到以后，把料渣炸至金黄色，捞起来控油补水。这一料油还能凉拌菜，调肉馅都特别的美味。随后把制完烧开的料油，浇在辣椒盆中搅拌均匀，再添加一把熟的碎花生，再度搅拌均匀，庆阳辣椒酱，的辣椒酱就搞好了。

### 辣椒酱辣椒酱

蒜泥辣椒酱原料辣椒、蒜、盐、高度酒（注意，尽量是无比的）、白羊座做法1、将辣椒和蒜洗干净，晾干水！（一定要晾干！）和砧板也洗干净，晾干。2、辣椒和蒜的比例可根据自身的喜好。接着将辣椒和蒜分别剁碎。3、破碎到自己觉得比较满意的水准就可以了。4、将破碎的蒜和辣椒拌一下，接着放盐。5、加高度酒。不用放了多，放多了辣椒酱的汁就比较多一点，适度放一点就可以了。6、将辣椒酱搅拌就可以了！做的情形下你是否还记得戴上一次性手套，要不然手会被辣椒辣的很难受哦！7、后，就放进白羊座里，封好！储存一个月就可以吃了！熟记中途可别打开白羊座哦！小技巧1、做好的辣椒酱，放进厨房橱柜里存储就可以了，不用放家用冰箱。吃上一年都不易坏的！时间越长还会越香呢！2、当然还有一个必要条件，每一次进食辣椒酱的器械，也不能沾储水或者油，要不然碰到水或油的辣椒酱会易腐烂的。

实际操作关键点原料预备处理：采用水分含量20%下列的淡干一、二级海带做为原料，除去粘附于海带表面的草棍、泥渣等。干蒸房：0.1MPa干蒸40min，以做到软化和一部分脱腥的目地。在防水防火持续高温情况下，与褐藻酸及钙质产生一部分酯化反应和脱羧反应造成海带软化，且在持续高温下，低分子结

构呈藻腥味的含碳氢化合物一部分逸出而降低了藻腥味。冰醋酸污水处理：将海带浸于2%浓度值的中20 min，随后置放5~6h，让渐渐地渗透到海带身体内，使海带软化，与此同时可以祛除海带原有的腥味。切分：将长海带切割成8~3mm宽，8~10mm长的丝。一般选用横刀功。除砂：海带丝用除砂机去除粘附的细沙等脏物。水清洗：将除完砂的海带用3%~4%的生理盐水浸洗1min，辣椒酱做法，以去除海带表面残余的酸及黏附的淤泥。该项实际操作，应严控水流量和水清洗时长，使海带不吸过多水份。后用水浸洗。水清洗后，海带净重为洗前的2.5倍，水分含量约在70%上下，用0.05%的多聚磷酸钠溶液泡浸4h。粉碎：用组织捣碎机破碎成酱，容许有颗粒物存有，但不能过粗。

庆阳辣椒酱-选择高山老农-辣椒酱制作方法由贵州高山老农食品有限公司提供。庆阳辣椒酱-选择高山老农-辣椒酱制作方法是贵州高山老农食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：龚经理。