

辣椒酱怎么做 威海辣椒酱 高山老农为您服务

产品名称	辣椒酱怎么做 威海辣椒酱 高山老农为您服务
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

目前国内调味品市场生产消费呈上升趋势，但调味品市场缺口较大，亟待开发，海带经脱腥，配上牛肉辣椒黄酱调制的具有营养保健双重功能的调味料，既会受到广大消费者的欢迎，满足市场的需要，同时也扩大了海带的销售渠道，具有广阔的市场前景和重要的现实意义。一、原料干海带：要求海带质嫩，无霉变，无蛀虫，无异味，含绿色部分；牛肉：要求新鲜牛肉，符合食品卫生标准市售鲜牛肉；辣椒：要求成熟鲜红辣椒，无霉变，无蛀虫，无杂质；金黄酱：要求黄豆制市售黄豆酱。辅料、味精、白酒、白糖、白醋、熟芝麻、大蒜、生姜、香辛料均无霉变、无异味。海带酱的制备（一）工艺流程干海带挑选 干蒸 浸泡 漂洗 切分 除砂 水洗 破碎 海带酱。（二）操作要点原料预处理：选用含水量20%以下的淡干一、二级海带作为原料，去除附着于海带表面的草棍、泥砂等。干蒸：0.1MPa干蒸40min，以达到软化和部分脱腥的目的。在隔水高温状态下，与褐藻酸及钙盐发生部分酯化反应和脱羧反应导致海带软化，且在高温下，低分子呈藻腥味的含氮化合物部分逸出而减少了藻腥味。醋酸水处理：将海带浸于2%浓度的中20min，然后放置5~6h，让慢慢渗入海带体内，使海带软化，同时可以除掉海带固有的腥味。切分：将长海带切成8~3mm宽，8~10mm长的丝。一般采用横刀法。除砂：海带丝用除砂机除去附着的泥沙等杂物。水洗：将除完砂的海带用3%~4%的盐水漂洗1min，以除去海带表面残留的酸及粘附的污泥。此项操作，应严格控制水量和水洗时间，使海带不吸太多水分。用清水漂洗。水洗后，海带重量为洗前的2.5倍，含水量约在70%左右，用0.05%的多聚磷酸钠溶液浸泡4h。破碎：用组织捣碎机破碎成酱，允许有颗粒存在，但不可过粗。

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，辣椒酱厂家，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，辣椒酱批发，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，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，辣椒酱怎么做，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，威海辣椒酱，的辣椒酱就搞好了。

鲜辣椒酱把新鲜红色辣椒剪去蒂把，洗净晾晒水份，倒进搅拌机绞成粉末，再加川盐（10:1），添加适量红花椒粒、几个八角或适当五香粉、香油（芝麻油）、姜沫、鸡精、豆豉搅拌均匀，腌渍半小时后，装进腌菜坛子，放置阴凉处，10天内就可以开坛服用，既可立即用于佐餐，也可以用于凉拌菜、做菜、烧菜，还可做为蘸碟。酱青辣椒新鲜的辣椒洗净，晾晒表层水份，放入瓦缸内，码一层辣椒撒上一层川盐，码完后，用木工板盖或竹制品盖紧，压上洗净的河卵石，腌渍3天之后，解开盖，将腌渍出去的生理盐水沥出去，入锅上火烤开后放凉，随后再把辣椒连着凉冷的生理盐水一道装进坛里密封性好，在阴凉处置放10天就可以。通常每100Kg鲜辣椒要加15Kg盐。这类辣椒可以用来切碎凉拌菜（松花蛋、蒸茄子）、用于烹烧鱼（水煮鱼、沸腾鱼）等。

辣椒酱怎么做-威海辣椒酱-高山老农为您服务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在调味酱这一领域倾注了诸多的热忱和热情，高山老农一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创**。相关业务欢迎垂询，联系人：龚经理。