

南通高山老农油辣椒 高山老农油辣椒怎么样 高山老农

产品名称	南通高山老农油辣椒 高山老农油辣椒怎么样 高山老农
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

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，南通高山老农油辣椒，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%，花椒添加量3%，芝麻添加量2%，高山老农油辣椒销售，花生添加量10%，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，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。

辣椒酱高山老农油辣椒

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鸚鵡状就可以盛出，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，高山老农油辣椒厂家，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。

1、食物洗净备好提前准备一把洗净的辣椒，先切割成小段，高山老农油辣椒怎么样，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，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，的辣椒酱就搞好了。

南通高山老农油辣椒-高山老农油辣椒怎么样-高山老农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。