

高山老农油辣椒批发 高山老农 开封高山老农油辣椒

产品名称	高山老农油辣椒批发 高山老农 开封高山老农油辣椒
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

海带牛肉辣椒酱的制作（一）生产工艺流程食用油 加热至八成熟 黄酱、辣椒酱、牛肉 煮制 纯粮食酒、米醋、调味品 混和 海带酱 芝麻、味精 煮沸 装瓶 封顶 杀菌 减温 成品。（二）操作过程关键环节煮制：食用油加热至厨房排烟上升，将原料（：黄酱 辣椒酱为1 2.5，牛肉丁需求量为）倒入蒸煮锅内加热，前提用2kg/d2压力蒸汽加热20min，加上调味料，且要持续翻拌，切勿将原料粘究竟锅。再度加热60min，加上海带酱（数达25%），煮制10min后，后加上芝麻、味精，煮沸几分钟，至酱体张开不流通性才可以，出锅。装瓶和杀菌：将提纯好一点的酱借着热装瓶，以油辣子封顶，采用真空密封。杀菌采用高温天气短期内杀菌，开封高山老农油辣椒，121 杀菌15min，冷后即变为成品。

辣椒酱高山老农油辣椒

糟小辣椒鲜红色朝天椒清洗晾晒水份，再和大蒜瓣一起绞碎，加川盐拌和，随后加纯粮酒翻拌，再加适当红花椒粒，白砂糖拌和，装进坛内，密封性后放置阴凉的地方三五天就可以服用。制作过程关键留意防止沾花生油，高山老农油辣椒销售，拿取时也是的勺。糟辣椒储存的时间段越长，其味儿会慢慢变味，口味也更为浓厚。可立即作为小菜佐食，还可用以烧菜、做菜、凉拌菜等。

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，高山老农油辣椒加盟，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，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。

高山老农油辣椒批发-高山老农(在线咨询)-开封高山老农油辣椒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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！