

高山老农油辣椒怎么样 高山老农 宿州高山老农油辣椒

产品名称	高山老农油辣椒怎么样 高山老农 宿州高山老农油辣椒
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

一、原料（一）常见材料颗粒度小于0.4cm，盐度为15%~18%的腌制辣酱。（二）辅助材料萃取番茄酱，为BRIX读数为28%~30%的萃取番茄酱；蘑菇丁，为盐渍香菇、盐渍香菇、盐渍双孢菇的一种或几个，经泡浸、滚刀块后所产生的盐度低于1%，型号规格均小于0.5cm的食用菌栽培可吸入颗粒；现在市场上大豆油；酸值为16%~18%，盐度为18%~20%的青梅果浓缩汁；混合调味品：由现在市场上八角21份、山楂9份、三奈1.5份、生10份、红蔻10份、白豆蔻6份、白豆蔻3份、玉果3份、茯苓7份、桂丁4.8份、枳壳7份、荜拨6份、赤芍8份、丁香10份、毕拨20份、白豆蔻7份、甘松3份、香3份混合完用粉碎机粉碎至20目以下制得而成。二、生产工艺流程混合原材料制得 分批发酵 混合爆锅 机械泵预压处理解决处理配置 升温 瓶装密封性 三级方向导数致冷 装货。依据单因素实验和正交实验，确定了新型番茄辣酱的优选配方为辣酱46份、萃取番茄酱25份、蘑菇丁16份、冰糖3份、白砂糖5份、糯米粉2.5份、食用油19份、混合调味品4份、青梅果浓缩汁8份和植酸0.5份。

辣椒酱高山老农油辣椒

生产流程发酵美人椒的佳发酵主要参数如下所示：新鲜红色美人椒180.0g、凉白开水800.0mL、生理盐水比1.5 10.0、麻椒11.0g、姜片80.0g、白砂糖25.0g、蒜头10.0g、纯粮酒10.0g、发酵14d，即得发酵美人椒制成品。芦笋酸辣酱的主要加工工艺：新鲜的芦笋 选择 清洗 沥干 剁碎 称重；发酵美人椒 切碎 称重；辅材 称重。将全部原辅材料准备好后，在锅内添加已称重的植物油，逐渐记时，测量油的温度，待温度做到后，将已称重好的辅材添加锅中，炒制30s上下，添加已称重好的发酵美人椒，再添加已称重好的芦笋，添加白米醋。做到炒制时长后，关闭程序，即得芦笋酸辣酱制成品。芦笋酸辣酱的佳加工工艺为：芦笋加上量62.06g、植物油加上量64.21g、油的温度248.52 、炒制时长2.89min、发酵美人椒55g、芝麻油1g、0.5g、姜片5g、鸡精粉0.5g、蒜头20g、海天黄豆酱15g、白米醋1.7g。

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，高山老农油辣椒厂家，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，宿州高山老农油辣椒，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，高山老农油辣椒怎么样，同时可以除掉海带固有的腥味。切分：将长海带切成8~3mm宽，高山老农油辣椒加盟，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。

高山老农油辣椒怎么样-高山老农-宿州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位于贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前高山老农在调味酱中享有良好的声誉。高山老农取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。高山老农全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。