选择高山老农 辣椒酱怎么做 扬州辣椒酱

产品名称	选择高山老农 辣椒酱怎么做 扬州辣椒酱
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.准备事先切好的生姜片、香菜、花生仁、香叶、八角、香还有粗辣椒面，锅中倒入少量的花生油，油热以后把花生仁倒进去炒一下，一直炒到花生仁裂口，听到噼里啪啦声音响的时候就可以了，然后把炒过的花生仁放在捣蒜器里捣的碎一点。2.锅里重新再倒入多一点的植物油，油温微热以后倒入姜片、香菜炸香，炸这些配料的目的主要是为了给植物油增加香味，这里一定注意要开小火慢炸，然后再把香叶、八角和香放进去，这样小火慢炸10多分钟。3.趁这个时候把粗辣椒面装在一个小盆里，往辣椒面里面加入适量的盐，再加入少量的水用筷子搅拌均匀，考虑到有些朋友掌控不了油温，加入水的作用是为了等下炒辣椒面的时候不容易糊。4.把锅里炸的这些配料炸至干黄再从锅中捞出来，等锅里油温降下之后再把辣椒面倒进去炒一下，这里注意一定要开小的火炒，刚才已经往辣椒面里加了水，不然现在辣椒面一倒进锅里就会烧糊。5.然后倒入捣碎好的花生仁，再加一些豆豉进去，这里切记全程一定不能开太大的火，用筷子搅拌均匀，加一些黄豆酱进去，再加入适量的生抽和一勺白糖进去，现在我们让它多熬一会，把辣椒里面的水分熬干以后就可以关火出锅了。6.今天咱们这个辣椒酱就制作完成了，平常我们不管是夹馍还是拌饭都非常的不错，喜欢吃辣酱的朋友不妨在家多做一些，香辣味十足，扬州辣椒酱，闻着都流口水。

辣椒酱辣椒酱

鲜辣椒酱把新鲜红色辣椒剪去蒂把，辣椒酱吃法，洗净晾晒水份，倒进搅拌器绞成粉末，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、豆豉搅拌匀称，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，辣椒酱品牌，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。

辣椒酱的用途是特别多的，平常烧菜调料、吃面加一点辣椒酱，全是很美味的。制辣椒酱才算是安心的

，也比较健康。自做辣椒酱有6个技巧：选用、总数、切法儿、拌和、调料、发酵。这也是要发酵的，发酵前的味儿或是险些。发酵完的味儿才，那类觉得没法用语言表达描述，了，并且保存期3年多都没什么 问题。长红椒300克、小米椒100克、麻椒3克、蒜60克、40克1.小米椒、长红椒切圈预留多功能料理机中放进小米椒、长红椒、蒜，用慢速挡粉碎再撒进盐、麻椒，搅拌均匀盛入器皿中，关盖发酵1礼拜就可以1、装辣椒酱的水瓶座要没有水和全无油。2、从水瓶座中取辣椒酱一定要用洁净的木筷或汤勺。3、辣椒 酱里边包含十分丰富的，可以提升食量，辣椒里边还带有一种特有的化学物质，是可以让基础代谢变得迅速的，并且还可以推动的代谢，保护自己的肌肤。4、辣椒酱可以具有预肿的状况，辣椒里边有着辣椒素，是一种化的化学物质，可以阻拦体细胞的基础代谢。5、辣椒酱还能够提高胃口，让消化吸收作用变得更强。辣椒的香气非常的明显，可以刺激性唾沫的代谢，可以让胃口变得更强。

选择高山老农(图)-辣椒酱怎么做-扬州辣椒酱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。