高山老农油辣椒批发 高山老农 青岛高山老农油辣椒

产品名称	高山老农油辣椒批发 高山老农 青岛高山老农油辣椒
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

实际操作关键点原料预备处理：采用水分含量20%下列的淡干一、二级海带做为原料，高山老农油辣椒吃法，除去粘附于海带表面的草棍、泥渣等。干蒸房：0.1MPa干蒸40min，以做到软化和一部分脱腥的目地。在防水防火持续高温情况下，与褐藻酸及钙质产生一部分酯化反应和脱羧反应造成海带软化，且在持续高温下，低分子结构呈藻腥味的含碳氢化合物一部分逸出而降低了藻腥味。冰醋酸污水处理：将海带浸于2%浓度值的中20min，随后置放5~6h，让渐渐地渗透到海带身体内，使海带软化，青岛高山老农油辣椒，与此同时可以祛除海带原有的腥味。切分：将长海带切割成8~3mm宽，8~10mm长的丝。一般选用横刀功。除砂：海带丝用除砂机去除粘附的细沙等脏物。水清洗：将除完砂的海带用3%~4%的生理盐水浸洗1min，以去除海带表面残余的酸及黏附的淤泥。该项实际操作，应严控水流量和水清洗时长，使海带不吸过多水份。后用水浸洗。水清洗后，海带净重为洗前的2.5倍，水分含量约在70%上下，用0.05%的多聚磷酸钠溶液泡浸4h。粉碎：用组织捣碎机破碎成酱，容许有颗粒物存有，但不能过粗。

辣椒酱高山老农油辣椒

紫菜牛肉辣椒酱的制作（一）生产流程花生油→加热至八完善→黄酱、辣酱、牛肉→煮制→纯粮酒、白米醋、调味料→拌和→紫菜酱→白芝麻、鸡精→烧开→装瓶→到顶→杀菌→降温→制成品。（二）实际操作关键点煮制：花生油加热至厨房油烟升高，将原料（：黄酱：辣酱为1：2.5，牛肉丁使用量为）倒进蒸煮锅内加热，首先用2kg/d2工作压力的蒸气加热20min，添加调味品，并持续搅拌均匀，切忌将原料粘在底锅。再次加热60min，添加紫菜酱（量为25%），高山老农油辣椒怎么样，蒸制10min后，后添加白芝麻、鸡精，烧开数分钟，至酱体伸开不流动性才行，起锅。装瓶和杀菌：将萃取好的酱趁着热装瓶，以辣油到顶，高山老农油辣椒批发，选用真空泵密封性。杀菌选用持续高温短时间杀菌，121℃杀菌15min，当然降温后即变为制成品。

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，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。

高山老农油辣椒批发-高山老农-青岛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是从事“ 软哨油辣椒,豆豉油辣椒,牛肉油辣椒,鸡肉油辣椒 ”的企业，公司秉承“ 诚信经营，用心服务 ”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：龚经理。