

辣椒酱批发 浙江辣椒酱 高山老农

产品名称	辣椒酱批发 浙江辣椒酱 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

辣椒酱辣椒酱

筒制辣椒酱原材料5斤小辣椒，6两盐，1斤蒜，鸡精2两，糖4两，郫县豆瓣酱一斤，白米醋2两注：小辣椒是秋天做辣椒酱的那类作法步骤一：朝天椒买回去以后，先清理整洁，随后放在一个布帘上边控干水。我是天买了，第二天做的。步骤二：把朝天椒放在搅拌机里边绞碎，喜爱细致的就很碎，喜爱糙的就粗一点。步骤三：把辣椒碎放在锅中，将盐，鸡精，辣椒酱批发，糖，郫县豆瓣酱，醋，一并放在锅中，逐渐一边拌和，一边熬制，直到起锅就可以了。步骤四：凉了以后，把蒜泥放在面盆里，逐渐拌和，匀称就可以。吃。小技巧1留意熬制全过程中，房间内会较为辣，因此，尽可能餐厅厨房带门的就合上，要不就小孩不在家的情况下做。熬制好啦以后，就放在容器里就可以。充足凉透2补一句，熬辣椒酱的锅啊，假如第二天烧菜，会辣辣的滴，哈哈，因此许多洗几次，随后再泡一泡啦3熬制进行，找一个水瓶座把辣椒酱放下去，就可以随吃随用了。气温凉了，立即放在外边就可以，不用放在电冰箱里。

辣椒酱辣椒酱

一、工艺流程新型风味辣椒酱加工二、操作要点（一）木姜子的挑选选择毛叶木姜子果实作为原料，果实采摘好在6月中旬进行，此时的木姜子较鲜嫩，果内未形成硬核，香味浓郁，口感较好。选用新鲜成形的果实，果实要求鲜嫩、无硬壳，果皮颜色青绿色，无褐变部分或少量褐变部分；去除枝干、叶子等杂质部分，柄可保留参与发酵。（二）木姜子的保藏木姜子果实盛产于6~7月份，制作清香型风味辣椒酱选择木姜子宜鲜嫩，所以大部分地区木姜子采摘时期宜选择在6月中旬~7月上旬。因木姜子暴露在空气中容易发生酶促褐变，表皮颜色变黑，浙江辣椒酱，严重影响产品感官质量，采摘下来的木姜子应在2天之内使用。若不能及时使用，新鲜木姜子应选择袋装抽真空后在-18

下进行低温保藏，可有效抑制木姜子果皮褐变。

蟹味菇辣椒酱文中拟向营养丰富的蟹味菇添加到传统式的辣椒酱中，将蟹味菇与辣椒酱开展融合，研发营养成分、香气、口感多种多样的蟹味菇辣椒酱，以期提升蟹味菇的增加值和辣椒酱公司的社会效益及新式健康保健辣椒酱的研发给予理论研究参照。一、原材料（一）原料新鲜蟹味菇、新鲜小辣椒、姜片、大蒜、韭菜、和白糖等（二）蟹味菇35%，朝天椒50%，韭菜用量6%、3%，辣椒酱怎么做，白糖2%、姜片2%、蒜头用量2%。二、生产流程三、实际操作关键点（一）原料预备处理选择新鲜、没有

受损的、肉质地高密度的蟹味菇和新鲜的朝天椒、韭菜、姜片、蒜头，先除去不能食一部分，随后清理整洁，晾晒，剁碎，尺寸操纵在0.5d3上下，预留。（二）拌和和装罐将剁碎后的各种各样原料放进高压均质机中，添加、白糖搅拌均匀，装进玻璃瓶中密封性。（三）发酵和杀菌将密封性好的玻璃瓶放到荫凉没有风处，静放20d后，散装于玻璃瓶子中，开展微波加热低温杀菌解决，得制成品。

辣椒酱批发-浙江辣椒酱-

高山老农(查看)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贵州 安顺,调味酱的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在高山老农领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创高山老农更加美好的未来。