

高山老农辣椒酱吃法 衢州高山老农辣椒酱 高山老农

产品名称	高山老农辣椒酱吃法 衢州高山老农辣椒酱 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

辣椒酱高山老农辣椒酱

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，衢州高山老农辣椒酱，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，121 杀菌15min，冷后即变为成品。

辣椒酱高山老农辣椒酱

牛肉的解决（一）生产流程新鲜的牛肉 清洗 切丁 煮制 制冷预留。（二）实际操作关键点牛肉清理、切丁：选新鲜的牛肉，以流动性水清洗去肉外表的血污、木渣以及他残渣。去除肌肉筋膜、淋，用切肉机切割成6mm上下小傅。煮制：牛肉丁下锅，加凉水，添加精盐、生抽、白砂糖，后放进调料包，其推广占比为：牛肉1000g，精盐100g，高山老农辣椒酱批发，生抽60g，白砂糖60g，高山老农辣椒酱吃法，八角茴香、桂皮各10g，五香粉、生姜片适当。先以大火烧开，5min后，改成文火保持微沸2h，以使牛肉丁酥烂，后取下调料包。（三）基本熟芝麻8%，白糖3%，纯粮酒1%，鸡精2%，调味料2%，鲜姜末1%，蒜末1%，葱末1%。

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，高山老农辣椒酱怎么样，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。

高山老农辣椒酱吃法-衢州高山老农辣椒酱-高山老农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。