

郴州高山老农辣椒酱 认准高山老农 高山老农辣椒酱怎么样

产品名称	郴州高山老农辣椒酱 认准高山老农 高山老农辣椒酱怎么样
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

自做辣椒酱原材料大蒜瓣，指天椒或是别的辣椒，花椒，精盐，高山老农辣椒酱批发，糖作法1、红辣椒清洗去蒂上锅，水开后蒸5min。凉后，用刀细细地切碎。蒜头剁碎蒜蓉，和辣椒的占比为：辣椒：蒜蓉=2：12、锅中给油，油烧后，放进花椒，小火炒嫩，留意不必焦。花椒和辣椒的占比为：辣椒：花椒=10：13、倒进剁好的辣椒，小火翻炒至辣酱浓稠时放进精盐，可适当放些糖调料。4、倒进蒜蓉翻炒匀称，高山老农辣椒酱怎么样，炒成蒜香味出去就可以。小技巧制作过程，请维持抽油烟机打开及其自然通风优良，要不然会被辣椒呛着。

辣椒酱高山老农辣椒酱

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%，郴州高山老农辣椒酱，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。

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，生抽60g，白砂糖60g，八角茴香、桂皮各10g，五香粉、生姜片适当。先以大火烧开，高山老农辣椒酱销售，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%

。

郴州高山老农辣椒酱-认准高山老农-高山老农辣椒酱怎么样由贵州高山老农食品有限公司提供。郴州高山老农辣椒酱-认准高山老农-高山老农辣椒酱怎么样是贵州高山老农食品有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：龚经理。