

高山老农辣椒酱厂家 安徽高山老农辣椒酱 高山老农

产品名称	高山老农辣椒酱厂家 安徽高山老农辣椒酱 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

一、原料准备

小米辣椒：3斤；朝天椒：半斤（喜欢辣可多加，这里朝天椒指的是很辣的那种）；蒜适量；盐适量，高度白酒（50度以上）适量，罐子或瓶子（能密封的）数个。

注意：整个制作过程中原料必须干燥，不能粘水或者油。

准备工作：将辣椒和蒜洗干净，晾干水！（一定要晾干！），菜刀和砧板也需干净，干燥！

二、将辣椒放入搅拌机打碎，一般需要重复两次。蒜可以直接捣碎。
辣椒和蒜的比例没有具体数字，看个人口味。

三、将打碎的蒜和辣椒拌一下，然后撒盐，盐的份量也根据个人口味调整。

四、撒上高度白酒。适量喷洒就可以了，高度酒可调香，杀菌。

五、反复搅拌辣椒酱，差不多可以了！为了保护手，在操作过程戴上手套，以免手辣得难受。

六、封装。把辣酱装到罐子或者瓶子里，密封。差不多一个月就可以吃了！类似做腐乳。中途别打开瓶子，以免湿气，精华外泄。

辣椒酱高山老农辣椒酱

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，炸这些配料的目的是为了给植物油增加香味，这里一定要注意要开小火慢炸，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，高山老农辣椒酱加盟，等锅里油温降下之后再往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，安徽高山老农辣椒酱，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，闻着都流口水。

目前国内调味品市场生产消费呈上升趋势，但调味品市场缺口较大，亟待开发，海带经脱腥，配上牛肉辣椒黄酱调制的具有营养保健双重功能的调味料，既会受到广大消费者的欢迎，高山老农辣椒酱批发，满足市场的需要，同时也扩大了海带的销售渠道，具有广阔的市场前景和重要的现实意义。一、原料干海带：要求海带质嫩，无霉变，无蛀虫，无异味，含绿色部分；牛肉：要求新鲜牛肉，符合食品卫生标准市售鲜牛肉；辣椒：要求成熟鲜红辣椒，无霉变，无蛀虫，无杂质；金黄酱：要求黄豆制市售黄豆酱。辅料、味精、白酒、白糖、白醋、熟芝麻、大蒜、生姜、香辛料均无霉变、无异味。海带酱的制备（一）工艺流程干海带 挑选 干蒸 浸泡 漂洗 切分 除砂 水洗 破碎 海带酱。（二）操作要点原料预处理：选用含水量20%以下的淡干一、二级海带作为原料，去除附着于海带表面的草棍、泥砂等。干蒸：0.1MPa干蒸40min，以达到软化和部分脱腥的目的。在隔水高温状态下，高山老农辣椒酱厂家，与褐藻酸及钙盐发生部分酯化反应和脱羧反应导致海带软化，且在高温下，低分子呈藻腥味的含氮化合物部分逸出而减少了藻腥味。醋酸水处理：将海带浸于2%浓度的中20min，然后放置5~6h，让慢慢渗入海带体内，使海带软化，同时可以除掉海带固有的腥味。切分：将长海带切成8~3mm宽，8~10mm长的丝。一般采用横刀法。除砂：海带丝用除砂机除去附着的泥沙等杂物。水洗：将除完砂的海带用3%~4%的盐水漂洗1min，以除去海带表面残留的酸及粘附的污泥。此项操作，应严格控制水量和水洗时间，使海带不吸太多水分。后用清水漂洗。水洗后，海带重量为洗前的2.5倍，含水量约在70%左右，用0.05%的多聚磷酸钠溶液浸泡4h。破碎：用组织捣碎机破碎成酱，允许有颗粒存在，但不可过粗。

高山老农辣椒酱厂家-安徽高山老农辣椒酱-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为客户提供“软哨油辣椒,豆豉油辣椒,牛肉油辣椒,鸡肉油辣椒”等业务，公司拥有“高山老农”等品牌，专注于调味酱等行业。，在贵州省安顺市镇宁县大山乡大山中学往前600米的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：龚经理。