

德阳辣椒酱 认准高山老农 辣椒酱怎么做

产品名称	德阳辣椒酱 认准高山老农 辣椒酱怎么做
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

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，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，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。

一、原料准备

小米辣椒：3斤；朝天椒：半斤（喜欢辣可多加，辣椒酱怎么做，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！），辣椒酱品牌，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，德阳辣椒酱，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。

营养元素口味辣椒酱本实验以花生、芝麻和麻椒为辅材，对发孝的辣椒酱开展生产加工，不仅提升了增加值，并且消费者增添了一种新式口味辣椒酱商品，为产业规划生产制造带来了一定的重要因素。植物油提温至八分热 倒迈入醇辣椒酱，待逸出辣椒酱独有香气时 添加辅材爆锅 终止提温 添加鸡精和 I + g 罐装 制冷 制成品。营养元素口味辣椒酱的：植物油添加量70%，麻椒添加量3%，芝麻添加量2%，花生添加量10%，鸡精添加量0.5%，辣椒酱吃法，I + g添加量0.05%。工艺指标为85 ，30min。此设计出辣椒酱香甜可口，麻辣美味可口，色彩响亮，花生和芝麻香气凸显，口味，是一种集营养与美味可口为一体的调味料食品企业。

德阳辣椒酱-认准高山老农-辣椒酱怎么做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实力不俗，信誉可靠，在贵州 安顺 的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。高山老农带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入**，共创美好未来！