高山老农辣椒酱厂家 吕梁高山老农辣椒酱 高山老农

产品名称	高山老农辣椒酱厂家 吕梁高山老农辣椒酱 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

简制辣椒酱原材料5斤小辣椒，6两盐，1斤祾，鸡精2两，糖4两，高山老农辣椒酱厂家，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：把朝天椒放在搅拌器里边绞碎，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，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，高山老农辣椒酱批发，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。

家庭或者批量版制作辣椒酱

步所有辣椒，带蒂洗干净，控干水分。

自然风干一小时。

双拼酱

带上胶皮手套摘去蒂

二荆条绿色的一斤

红色二荆条的一斤

蒜100克

独蒜50克

一斤辣椒10g盐

姜末50克

白酒15毫升

将辣椒剁成小块

姜，蒜，独蒜剁成末加入盐

混合以后加入白酒装入带盖的容器低温冷藏发酵15天即可

油浸式朝天椒酱

红色的朝天椒5斤，还是带上胶皮手套，清洗自然风光一小时，带胶皮手套去蒂，剁的时候也要带，不然你的手指关节扛不住

花生油500毫升

独蒜500克

蒜100克

姜50克

白酒25毫升

一斤辣椒配10g盐

将所有辣椒剁成碎块，加入提前剁好的，蒜，独蒜，盐，姜，后加入白酒拌匀，装入容器中

剁辣椒酱

白酒25毫升

选用红色的辣度适中的红辣椒3斤

朝天椒红色的1斤

一斤红色的圆椒

蒜400克

独蒜100g

一斤辣椒辣椒配10g盐

50克醪糟汁

辣椒洗干净，挑出烂的，自然风光以后去蒂。

用刀反复剁成稍微大的块，控制在大小一颗花生大小。

蒜，剁成泥，然后搅拌进去倒入白酒，装进坛子里，密封保存，放倒通风阴凉，干燥的地方自然保存28天以上

1、食物洗净备好提前准备一把洗净的辣椒，先切割成小段，再用刀给它剁碎，再提前准备一把尖椒洗净同红椒一样的流程剁碎（辣椒的份量看自身提前准备做是多少）。把剁碎的辣椒装进盆中，圆葱切条预留，小香葱、香莱洗净晾晒预留，多打算点蒜头，一部分剥好预留，高山老农辣椒酱加盟，其他依照蒜头和辣椒占比（1:1:1）剁碎蒜泥装进有辣椒的盆中，适当的姜片剁碎末也添加盆中。2、辣椒中加入调味品在辣椒盆中添加1勺盐、1勺味精、1勺白砂糖，吕梁高山老农辣椒酱，再添加一勺耗油提鲜，再放入少量的高度酒，激起出辣椒的香气先搅拌均匀，以后再添加一勺芝麻、1勺辣椒面先不用搅拌均匀。3、制做料油开出锅，倒进油至锅内的三分之一，添加小香葱、姜片、圆葱、蒜头、香莱炸成葱香气后。再添加八角、八角茴香、良姜、开文火慢炸10分鐘上下，人不要离开。时长到以后，把料渣炸至金黄色，捞起来控油补水。这一料油还能凉拌菜，调肉馅都特别的美味。随后把制完烧开的料油，浇在辣椒盆中搅拌均匀，再添加一把熟的碎花生，再度搅拌均匀，的辣椒酱就搞好了。

高山老农辣椒酱厂家-吕梁高山老农辣椒酱-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。