

湖北风味食品——香辣可口的肥肠醉辣椒

产品名称	湖北风味食品——香辣可口的肥肠醉辣椒
公司名称	仁化县韶石山庄茶油专业合作社
价格	7.00/袋
规格参数	品牌:湖北佬 保质期:1年 储藏方法:阴凉处
公司地址	仁化县大桥镇大桥管理区新岭下圆敦岭
联系电话	0751-8822996 15812990060

产品详情

品牌	湖北佬	保质期	1年
储藏方法	阴凉处	等级	一级
规格	袋装	净重	0.5kg
生产厂家	京山县云杜辣椒制品厂	生产日期	2010年10月10日
售卖方式	包装	特产	是
原产地	湖北	原料与配料	粗米粉粒、辣椒等

用米粉、辣椒和肥肠丁拌匀，在坛子里发酵变酸，非常开胃可口。主要是乳酸菌发酵的结果，对肠道有好处。

湖北人用油煎炒后非常下饭，还可以炒鸡蛋。

我妈妈每次都是用1：4的糯米和粘米洗干净后再打成粗粒的粉，然后和上坛子里红红的剁辣椒！那种剁辣椒很辣的！和好之后，放在坛子里隔再盖上坛子盖，在坛沿上倒上一圈水将坛盖淹住密封，就什么也不用管，过上十天半月或个把月就好了。哪怕你放上一一年也不会坏，只不过是过于酸透而已。如果你想吃略带酸辣的，两三天也可以拿出来吃的，只是不如多几天的好吃。醉几个晚上用油煎的脆脆的可好吃了，肥肠一点都不腻，很香和可口。肥肠醉辣椒上桌，一家人的饭只怕一个人就吃光了！

不吃不知道，吃了忘不了。

贵州菜、湘菜也有这个，土家族、苗族人喜欢，喜欢吃辣的朋友也会喜欢。

今年七月份去了一趟长江三峡，到宜昌停了一天，导游带我们去买特产，竟然在那里看到了纸包装的“榨广椒”，一包最多半斤，要二十八元，得了了！

算了，不买，看着那油滴滴的包装纸，忍着口水回去了。现在，不管走到哪里都能看到各地的特产，什

么老干妈豆豉，什么湖南豆干等等，可就是很少看到湖北小吃特产，偶尔听到人说深圳出了个什么湖北酒楼或是什么东东，老远就要跑去看看尝尝——心里放不下的，还是那片乡情啊！

[1]榨广椒，也称为榨辣椒，它是以鲜红辣椒和苞谷面（玉米面）为主要原料加工而成。具体制作是：将鲜红辣椒去蒂洗净，沥干水分，用刀剁成细末，加入食盐拌匀，再加入苞谷面拌匀（也有的还拌入花椒、桔皮等调料的），盛入干净的坛子里，上面盖上菜叶，然后用竹片将其卡紧，再倒置于盆中，围入水（称为倒腹水）优点是重力压住坛口，密封效果好，吸水有度，为无氧发酵提供了保障，使成品味更醇更香。制作少量的榨广椒也可用正腹水坛子，即有沿可放水的，正放，在沿内槽中放水，盖上盖，但这种坛子制作的榨广椒不可存放太久，因为坛子内气压有可能将坛盖冲开进入空气，也可能因吸水过多变稀走味。拌好后的榨广椒装坛后让其充分发酵，大约3周后就可取出烹制。一般是在锅中焙熟后与土家腊肉一起炒食或作扣碗底料蒸食，成品色泽微红，酸辣味十分特别。还可用榨广椒作蒸肉、扣肉底料、伴料，这样做出来的蒸肉不油腻，爽口，易消化吸收。甚至用它与苞谷面做成苞谷糊，叫做榨广椒糊。在选用辣椒时，最好用农历白露以后的辣椒，做出的味才好，否则就会太酸。苞谷面最好用黄苞谷。除了用苞谷面外，也有省数用糯米粉的。榨广椒装入坛中后，一定要保证盆中有水，密封性好的可保存几年不变质。