

# 传统手工制作富硒糟辣椒400g一瓶4瓶全国包邮

|      |                             |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 传统手工制作富硒糟辣椒400g一瓶4瓶全国包邮     |
| 公司名称 | 开阳硒乃康种植农民专业合作社              |
| 价格   | 15.00/瓶                     |
| 规格参数 | 品牌:开垌硒旺<br>型号:小瓶<br>规格:400g |
| 公司地址 | 贵州省贵阳市开阳县南龙乡田坎村梯子组          |
| 联系电话 | 13037853937 18285087620     |

## 产品详情

富硒食品 源自农家

传统工艺 手工打造

绿色安全 健康首选

开阳希望 品质保证

糟辣椒，又名酸糟辣，贵州人必吃的调味料之一。炒菜、火锅都特别的棒。三天不吃酸走路打拐穿，可想而知，酸口味在贵州人民心中的分量。

但是现在市场上的糟辣椒，有太多的色素和添加剂的成分，那天我特意去市场走了一圈，发现卖的糟辣椒水多，很稀释，很细，除了汤之外没辣椒了；其次，在我们农村，糟辣椒必须用老坛来装，装好后还要加上坛沿水，防止喝风（吸入空气会变质）。农村做的糟辣椒一般放在堂屋或厢房1层，既要沾着地气也要远离油类还要放在阴凉干燥的地方。市场上的糟辣椒显然随意的很多，只要密封保存万事大吉。

要真正的用传统工艺纯手工制作出一坛糟辣椒并不容易，从选、洗、剁到摆上餐桌，九道工序，步步都要细致入微，一不小心就功亏一篑。

第一步：辣椒的选择。辣椒要选择红的透且皮肉坚硬的，用软肉的辣椒宰制糟辣椒，会皮肉分离，口感色泽都会逊色很多。头一天下午我们就需要将辣椒从地里摘回来，当天晚上就要把辣椒选好，第二天做糟辣椒好用。

第二步：把选好的辣椒用井水冲洗干净，即便辣椒看上去晶莹透亮一尘不染，我们还是要经过三次人工清洗，一方面是看一下有没有坏的或不符合要求的混在里面，另一方面难免有灰尘，多一次清洗，就多一分卫生。

第三步：手工宰糟辣椒。宰糟辣椒的宰刀要快，否则会很累，其次每一刀都要宰到底，用力要均衡，太用力了，会把桶宰坏，太轻了，下面的辣椒宰不到位，等到上面宰好了，再翻过来，很难宰得均匀。

第四步：宰苦嚼果。辣椒宰好了，倒在大盆里面，在把苦嚼果洗好，放上少许盐和宰好的辣椒（防止苦嚼果滚动让刀），苦嚼果，有点像山葱（山葱顾名思义山上长的野葱，做蘸水和拌面条味道超级棒），比大蒜味道更好，葱香味很浓，宰的时候下刀要快、准。

第五步：拌匀。将宰好的苦嚼果与辣椒拌匀，放上适量盐，然后调匀。

第六步：入坛。将拌好的辣椒放入坛内，入坛时先将坛子清洗干净，把水沥干，特别要注意的是坛子既不能用洗洁精清洗，也不能用装过牲畜油或植物油的坛，那样会使辣椒变质腐坏。慢慢将辣椒入坛后，用保鲜膜封好口，盖上坛盖。

### 新买的坛子

第七步：给辣椒坛子加入坛沿水。加满后还要时时更换，保持坛沿水干净卫生，其次还不能使坛沿水干掉。一般制作糟辣椒在七八月份，天气炎热，要时时保持警惕，否则之前的六步都是白忙和。

第八步：舀糟辣椒时记得封住口盖上盖。静放一月左右，新鲜美味的糟辣椒就可以食用了，舀糟辣椒时勺子要洗干净，不能沾油，舀好后要将坛子密封好。

第九步：糟辣椒储存与放置。舀出来的糟辣椒尽量密封保存，放在冰箱里冷藏好，切勿放在灶台上，放在外面的糟辣椒时间一长，糟辣椒会发酵变质，味道也变了。

看看我们制作的糟辣椒，色香味俱全，汁少肉多，和市场上的差别甚大。今年制作的不多，欢迎咨询订购。

原作者：[开阳富硒食品网](#)