贴牌代加工（甜面酱 辣椒酱 甜辣酱）生产厂家

产品名称	贴牌代加工（甜面酱 辣椒酱 甜辣酱）生产厂家
公司名称	泰州顶淳食品有限公司
价格	1.00/袋
规格参数	品牌:顶淳 型号:610
公司地址	泰州市兴化市昌荣镇工业集中区
联系电话	150-01902849 15001902849

产品详情

上海顶淳食品有限公司 研发定制贴牌代加工（甜面酱 辣椒酱 甜辣酱）生产厂家 甜面酱经历了特殊的发酵加工过程，它的甜味来自发酵过程中产生的麦芽糖、葡萄糖等物质。鲜味来自蛋白质分解产生的氨基酸，食盐的加入则产生了咸味。甜面酱含有多种风味物质和营养物，不仅滋味鲜美，而且可以丰富菜肴营养，增加菜肴可食性，具有开胃助食的功效甜面酱是一种别具风味调味料，尤其在北方极为普遍。其实，在甜面酱的制作中，馒头的制作是最初的一个程序，所以，如果有没有销售完的馒头，可以用于制作甜面酱。甜面酱的主要原料为淀粉质原料，一般是面粉，制作工艺和一般的酱品没有太大区别，可概括如下：原料—洗涤—浸渍—蒸煮—冷切—种曲—制曲—加盐水—发酵—后熟—成品 辣椒酱以湖南为多，有油制和水制两种。油制是用芝麻油和辣椒制成，颜色鲜红，上面浮着一层芝麻油，容易保存；水制是用水和辣椒制成，颜色鲜红，加入蒜，姜，糖，盐，可以长期保存，味道更鲜美。辣椒酱是餐桌上比较常见的调味品，各个地区都有不同的地方风味辣椒酱。一般在家里制作辣椒酱，把辣椒放锅里，炒香(不加油)，碾成粉末(用刀切也可越碎越好，花椒末 (也是用不沾油的锅弄熟，有香味，然后弄成末)，蒜(根据辣椒的多少和个人喜好)。以上调料，.蒜和醋最后放锅里放入油(油的多少根据辣椒多少决定，没过辣椒就可以.)，直接放香油也行，加热后好点，把油放凉后，兑入辣椒里.然后搅拌，.放入蒜和醋，调好后，.放入玻璃瓶随吃随取，凉拌菜，面条，炒菜的作料。甜辣，口感一般分为偏甜型和偏辣型两种：偏甜型：适合口味较淡的人，也是现在市面上最流行的甜辣酱口味，因为即使是偏甜型，其实也不算特别的甜，制作时砂糖也不会放的很多，所以一般大众喜欢的都是这种。偏辣型：适合口味较重的人，因为偏辣，所以为了展现出甜的味觉，怕辣味掩盖了甜味，砂糖也放的比较少；喜欢这种甜辣酱口味的人比较少，所以市场上也很少卖。联系方式: 15001902849 陈金泉 （可加微信咨询）