

温州炸鸡酱 炸鸡酱OEM代加工 无锡星源食品

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 温州炸鸡酱 炸鸡酱OEM代加工 无锡星源食品 |
| 公司名称 | 无锡市星源食品厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号 |
| 联系电话 | 13806182910 |

产品详情

甜辣酱

材料 蕃茄酱1/2大匙、辣椒酱2大匙、水少许、砂糖1大匙

作法 1. 取一碗，加入所有材料与水一起搅拌均匀。 2. 热锅，倒入作法1的酱汁以小火煮约3~5分钟至黏稠状即可。

炸酱面酱

材料 虾米3两、虾皮4两、蒜头2两、绞肉1斤、豆干丁1/2斤、甜面酱1罐
豆瓣酱1/3小罐、萝卜干4两、水1又1/2碗

作法 将虾皮与虾米混合，放入锅中，配合蒜头爆香，再加入水、绞肉、豆干丁、萝卜干一起拌炒，炸鸡酱OEM代加工，最后加入甜面酱及豆瓣酱炒匀，加水煮开后放凉装瓶。

南瓜酱

材料 南瓜2杯、高汤1杯、牛奶1杯、盐少许、白胡椒粉少许、面粉少许 奶油1大匙、洋葱2大匙

作法 1. 将南瓜洗净去皮与籽后切小块，和高汤一起放入锅中煮沸，改中火，再加入牛奶一起煮至熟透即可熄火备用。 2. 将奶油放入锅中加热溶解，放入洋葱爆香后改小火，再倒入面粉略炒后，盛起放入南瓜汤汁中继续煮，如汤汁不够可再加入少许牛奶或高汤。 3. 将汤汁煮至浓稠后加入盐及白胡椒粉，搅拌均匀后，盛起倒入果汁机中搅打均匀即可使用。

辣椒粉是红色或红黄色，油润而均匀的粉末，是由红辣椒，黄辣椒，炸鸡酱OEM，辣椒籽及部分辣椒杆

碾细而成的混合物，具有辣椒固有的辣香味，闻之刺鼻打喷嚏。正宗的应该用石臼捣出来的，也可以直接用干辣椒，放在太阳下爆晒或是用火在锅里焙干后捣成粉状。

辣椒粉制作过程

1. 将干辣椒剪成小段 将剪好的干辣椒与花椒桂皮小茴香一起翻炒到辣椒脆香
2. 炒好的原料凉一会 然后放入研磨杯中 加少许芝麻一起研磨成粉状

备注：

1. 研磨好的辣椒面要彻底晾凉以后才能装入密封袋保存 否则容易回潮变质
2. 辣椒面可以用来炒菜 偶家多是用它来做辣椒油（用热油浇在上面拌匀即可）
3. 知道大家一般都是直接磨成粉的 其实干辣椒还是含有少量水份的 经过炒制的干辣椒不仅容易研磨成粉能延长保质期 而且会更香呢！

红油的制作

菜籽油10斤（豆油、花生油、葵花油次之，千万不能用调和油、色拉油），

小辣椒2斤（必须用小尖椒）粉碎最细，

花椒1.5两、桂皮0.5两、八角1两、小茴香1两、草果1两、良姜1两、草寇0.5两、山萘0.5两、香叶0.5两、大葱5两、鲜姜5两、

先将菜籽油放入锅中烧开（10成热），端离火源降温大约2分钟（8分热），把姜片、大葱放进油锅，稍停半分钟再把大料全部放入油锅，来回搅动几次，大料炸大约5-6分钟捞出（此大料只能炸2次，温州炸鸡酱，以后煮大料水做面酱用），此时油温大约180-200度，把辣椒面逐渐放进去（不可一次性全部放进油锅）边放边搅动，等到油温接近常温再把麻辣精4两、芝麻油精4两，十三香适量，油溶性辣椒红色素适量放进油锅搅匀，盖严锅盖，24小时内要搅动4-5次充分搅匀，24小时后才能使用。

温州炸鸡酱-炸鸡酱OEM代加工-无锡星源食品(推荐商家)由无锡市星源食品厂提供。温州炸鸡酱-炸鸡酱OEM代加工-无锡星源食品(推荐商家)是无锡市星源食品厂（www.wxxyfood.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：徐总。