

鸡公煲酱OEM代工 温州鸡公煲酱 星源食品

产品名称	鸡公煲酱OEM代工 温州鸡公煲酱 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

家庭自制鲜椒酱的做法一：

原料：辣椒、蒜、盐、度数较高的酒

- 1、将辣椒和蒜洗干净，晾干，鸡公煲酱OEM代工，制作辣椒酱用的材料和工具上都不能有水;辣椒和蒜的比例可根据个人的喜好配制。
- 2、将晾干后的辣椒和蒜分别剁碎，放在碗里搅拌以下，然后撒入少量食1盐。
- 3、加高度酒。不用放太多，温州鸡公煲酱，放多了辣椒酱的汁就比较多一点，适量放一点就可以了。
- 4、将辣椒酱搅拌均匀装到瓶子里，密封一个月，在密封的过程中，中间不要打开。

小贴士：辣椒酱遇水或者油容易变质，因此在制作或者食用的过程中，都不能沾水或者油。食用时需要用晾干的筷子或者勺子挖取。另外，瓶子一定要比较密封。

家庭自制鲜椒酱的做法二：

材料:鸡心小辣椒或朝天椒、辣椒粉一包、花椒粒、油、姜、蒜、沙茶酱

做法：1、起油锅将花椒粒以小火爆香，再将花椒粒捞出。

2、姜切片、蒜头剥皮(整颗)、鸡心小辣椒或朝天椒从中剖开，把辣椒油加入锅中的花椒油中，把姜片、蒜头鸡心小辣椒或朝天椒入锅煸到干捞出。

3、把辣椒粉到入油中，翻炒至香味出来，到入沙茶酱翻炒均匀既可。

如何自制鲜椒酱?自制辣椒酱一般有腌制的和过油的两种，看您自己更喜欢哪种口味。以上是两种最基本的家庭自制辣椒酱的做法，其它原料的可以根据自己的口味酌情添加。

因麻辣烫火爆的市场现状，引来无数美食爱好者和餐饮投资者的关注与热评，网络上各大美食论坛里面关于麻辣烫做法的帖子层出不穷，笔者也曾经按网友所写的配方制作过，但普遍存在口味标准不统一、制作流程模糊、产品品质不稳定或制作成本偏高等弊端。笔者在此所写的麻辣烫配方是采用现代前沿食品科技成果科学制作而成，既能保持骨汤有效营养和保健成分不流失，同时又能使涮烫出来的菜品色泽美观，气味芬芳，自然健康的美味尽情享受，适合各个年龄段的消费人群食用。

沙拉酱，使用大量鸡蛋和油制作而成。一般我们所购买的瓶装沙拉酱的主要原料是植物油、鸡蛋黄和酿造醋，再加上调味料和香辛料等调制而成。其中植物油在欧洲多是用橄榄油，而在亚洲一般是使用大豆色拉油。油类与鸡蛋黄经充分搅拌后，发生乳化作用，就成了味美可口的沙拉酱。

千岛酱是用沙拉油、鸡蛋、腌黄瓜精制而成，并以特殊技术制造，鸡公煲酱加盟，自制的千岛沙拉酱，浓、香、滑的口感，让您吃的无负担，更健康、更美味。简单来说，做好的沙拉酱加入番茄酱、腌黄瓜、打匀即可。

鸡公煲酱OEM代工-温州鸡公煲酱-星源食品(查看)由无锡市星源食品厂提供。鸡公煲酱OEM代工-温州鸡公煲酱-星源食品(查看)是无锡市星源食品厂(www.wxsxyspc.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。