

# 宿迁鸡公煲酱 鸡公煲酱OEM 无锡星源食品

产品名称	宿迁鸡公煲酱 鸡公煲酱OEM 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

海鲜酱听名字我们就知道是采用了各种各样的海鲜制作而成的一种酱料，海鲜酱的做法非常的简单，但是想要做出美味的海鲜酱来还是需要有一定的技术的，如果我们没有关于海鲜酱做法的教程的话，我们也会无从下手，所以下文介绍给大家海鲜酱的几种做法。

海鲜酱既然味道这么好而且能起到很好的调味功效，大家肯定都有兴趣自己在家中也做出海鲜酱来吧，我们也可以利用自己的聪明才智在海鲜酱做法上做出改造。

顾名思义，海鲜酱就是用各种海鲜制作的酱料。这里用天津虾酱为例介绍原酱的加工方法：

制作海鲜酱一般是在每年的8——10月份，因为这时候的虾多且味美。具体方法是：选10kg虾皮(一种小虾)利用清水洗净，放入干净的坛子中，再放入精盐3kg，用木槌轻捣数下，然后封好口，以后每天还要再捣上一次，等15天后虾皮自然发酵后，就可以调制食用了。

这种虾酱可制成多种口味。既可用于下饭，也可用葱丝蘸酱配玉米饼食用，还可用于菜肴的调味，例如虾酱豆腐、炸鸡翅等。

酱料代加工厂家说明豆豉酱你知道怎么吃才对味吗豆豉酱蘸着吃

南方人吃菜喜欢来几个小碟子，鸡公煲酱OEM，尤其是吃汤粉的时候，里面放几滴酱油、醋，现在多了山里香鸡枞油风味豆豉，那绝对是鲜上加鲜；用东坡西子酱蘸馒头（包子或饺子），一口咬在蘸酱处，一嘴的鲜味儿让人停不下来。

还有，吃火锅最好的蘸酱也是山里香鸡枞油风味豆豉，蘸火锅里烫熟的蔬菜肉类等，真是棒棒哒！

拌着吃

喜欢吃山里香鸡枞油风味豆豉的人都有一个特点：无论是吃米饭还是吃面条，只要有了它，其他一切菜都是摆设。尤其是拌面，豆豉的鲜辣和寡淡的面条真是绝配，分分钟吃光一大碗，怎一个“爽”字了得！！

## 豆豉酱蒸着吃

它真是一款万能酱啊，豆豉酱用来蒸肉/蒸排骨的话，不需要放很多其他调料，就配几片姜，一点葱，抹上几勺东坡西子酱，再用点儿老抽调色，就可以了。其他啥都不放了，蒸出来的肉特别特别好吃！

怀着满满地鲜香能量的山里香鸡枞油风味豆豉，正在飞奔向你餐桌的路上——

酱料代加工厂家说明辣椒酱代加工的制作方法辣椒酱代加工的制作方法 将成熟的红辣椒用清水洗净晾干后，放在洗净无油污的案板上剁成碎末，越细越好。辣椒剁细后把辣椒末放入大盆里，按0.5公斤辣椒、200克大蒜仁、50克食1盐、50-100克三花酒的比例配料。将大蒜剁碎，和辣椒末、食1盐、三花酒放在一起，搅拌均匀。放在阳光下晒1—2天，宿迁鸡公煲酱，使它自然酱汁化，然后装入干净的大口玻璃瓶内。在酱面上再放入少量三花酒、盖严瓶口。在阳光好的天气，可打开瓶盖晒太阳，切忌搅拌，以免造成酸性变味。平时将加工好的酱汁放在通风阳光充足的地方，这样就可以制出清香质优的辣椒酱。

## 2, 正宗韩国辣椒酱的制作方法

材料及用量：糯米粉4小斗，豆豉粉4小斗，辣椒粉5小斗，食1盐4小斗，麦芽酵母粉1杯 制作方法：1

1. 将糯米粉用开水和面，制成圆饼状，中间穿孔后在热水中煮熟捞出。此时，鸡公煲酱OEM代工，煮糕的水不要倒掉，将其保管好。
2. 煮熟捞出的糯米糕，鸡公煲酱定制，放在铜盆中，在其温热时，打至其出现水泡。
3. 如果觉得有点稠硬，可以倒入煮糕的水，做成糊状。
4. 煮糕的水，挪到别的碗中，稍凉后，放入麦芽酵母勾芡的水，将其发酵。此时，麦芽酵母勾芡的水要在制作辣椒酱之前夜调制。每一杯麦芽酵母粉倒入4杯水，第二天使用上面的水。
5. 将发酵的糕水，用筛子筛好，重新煮后冷却，将湖状糕放入盆中。这样糕会变得柔软，松懈。
6. 完全冷却后，放入辣椒粉充分调匀。
7. 其上撒些豆豉粉，将其搅拌均匀。
8. 将辣椒酱放入缸中，并放到太阳下，其表面干的硬邦邦时，在上面撒些食1盐。大部分在辣椒酱表面还未干时，就撒上食1盐，这样食1盐会渗入辣椒酱中，对味道有影响。

3, 四川辣椒酱 配料：郫县豆瓣100克（剁细）、粗辣椒面150克、食1盐25克、味精25、植物油400克、白糖25克、花椒面50克、13香少量、水发香菇50克（湿重）剁细、白芝麻50克、盐炒花生米75克（剁碎）  
制作：炒锅将油烧至高热后再凉至4成热，将所有料（食1盐、味精除外）放入锅中，加水两小勺，小火慢熬，并用铲不断的操动，大约10分钟后水蒸气变小了，放盐、味精便可出锅。  
如果加点肉松或海米茸味更佳。

## 4, 北京蒜蓉辣椒酱 辣椒、蒜、盐、高度酒、瓶子

注意：整个制作过程中一定不能用有水或者油的东西，而且材料也不能带有水。将辣椒和蒜洗干净，晾干水！（一定要晾干！）菜刀和砧板也洗干净，晾干，然后将辣椒和蒜分别剁碎，本来计划用菜刀搞掂的，后来嫌麻烦，干脆把搅拌机给派上了。将打碎的蒜和辣椒拌一下，然后撒盐。

盐的多少，可以用舌尖尝一点点，味道就象是比平时做菜的盐味还咸一点就可以了。  
加高度酒，不用放太多，（放多了辣椒酱的汁就比较多一点。适量放一点就可以了。）  
好啦，把东东全部拌匀就OK啦！

宿迁鸡公煲酱-鸡公煲酱OEM-无锡星源食品(推荐商家)由无锡市星源食品厂提供。宿迁鸡公煲酱-鸡公煲酱OEM-无锡星源食品(推荐商家)是无锡市星源食品厂（[www.wxsyssp.com](http://www.wxsyssp.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。