

辣椒酱行星搅拌炒锅

产品名称	辣椒酱行星搅拌炒锅
公司名称	诸城市汇品机械有限公司
价格	1.00/台
规格参数	炒锅:300l 400l:400l 诸城:500l
公司地址	诸城市汇品机械有限公司
联系电话	13793637185

产品详情

辣椒酱是用辣椒制作成的酱料，是餐桌上比较常见的调味品。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，参加蒜，姜，糖，盐，能够长期保管，滋味更鲜美。

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*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。

调味酱产业近些年的发展态势良好，前景广阔。调味酱产量持续上升、品类发展完善、产品多样化、市场发展成熟、标准体系健全，并在互联网+的市场格局下，实现了营销模式的创新与变革。

调味酱产业正在这一系列的变化中蓬勃发展、稳健前行。

中国调味酱产业未来发展趋势分析

未来我国调味酱行业有很大的发展空间，市场前景广阔，体现在消费潜能进一步释放、优胜劣汰加剧、资本整合速度加快、科技进步突飞猛进、国际化趋势加快、供给侧结构性改革推动调味酱产业升级等方面。

常用、热销的是全自动行星搅拌炒锅，从规格来说的话，常用型号是100L/200L/300L/400L/500L；有燃气加热、电磁加热、蒸汽加热、电加热导热油等加热方式；无论是炒制过程，还是出料过程，都更大水平地俭省了人力物力财力，自动化水平较高，是大多数厂家的优秀选择。