

孝感自制辣椒油 山东厨小乐质量保证 自制辣椒油厂家

产品名称	孝感自制辣椒油 山东厨小乐质量保证 自制辣椒油厂家
公司名称	山东厨小乐调味食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东省东营市广饶县花官镇工业园区
联系电话	18954683658

产品详情

辣椒油介绍

辣椒油是一种调料，其制作方法很讲究。一般将辣椒和各种配料用油炸后制得。广受我国西南地区人们的欢迎。

辣椒油是食中一绝，其制作方法相当讲究，大葱头晾干后和老姜皮、辣椒粉一起用植物油煎熬，大葱头、老姜皮、辣椒粉的比例约是50:1:16。待油温热，即放下葱花、姜末，油温需要小心控制，不可使油滚热，将1大匙花椒粉装在漏勺内，用汤勺舀温油冲花椒粉。等温油全部舀起，再换1大匙研碎的芝麻粉放在漏勺内，同样舀油冲芝麻粉。经过这两道手续制作出来的油，自制辣椒油厂家，才称得上是地道的辣椒油。

中国酿造醋有两千多年的悠久历史，品种繁多，由于酿造的地理环境、原料与工艺不同，也就出现许多不同地区及不同风味的食醋。随着人们对醋的认识，醋已从单纯的调味品发展成为烹调型、佐餐型、保健型和饮料型等系列。

烹调型：这种醋酸度为5%左右，味浓、醇香，具有解腥去膻助鲜的作用。对烹调鱼、肉类及海味等非常适合。若用酿造的白醋，还不会影响菜原有的色调。

辣椒油的生产制作

调料 辣椒面1500克，净葱1千克，香菜根250克，100克，桂皮50克，自制辣椒油代加工厂家，八角40克，(拍破)30克，姜片750克，蒜瓣(拍破)750克，大红袍花椒1千克，菜油10千克。

制作

1.锅上火，下菜油，烧开后下入葱根、姜片、蒜瓣、桂皮，八角、、香菜炸香出色，捞出所有料渣。

2.辣椒面放不锈钢桶内备用。

3.把大红袍花椒放入锅中，自制辣椒油生产厂家，入菜油炸出香味和麻味，孝感自制辣椒油，捞出花椒，将油淋入装辣椒面的桶里，搅匀静置一晚即成。

关键

1.炸香料的时候应把油烧开后关火再炸，以防油溅出。

2.炸大红袍花椒时油温不宜太高，小火多火靠一会，把麻味都提出来，温度高了易炸糊，油发苦。

3.往辣椒面上冲油时要边淋边搅，油淋完了加少许清水激一下，这样激过的辣椒油不管是色还是味都比较好。

普通人家的方法

将辣椒面放到一个容器里，待油烧尖烧热，直接泼上去，不添加任何佐料。

孝感自制辣椒油-山东厨小乐质量保证-自制辣椒油厂家由山东厨小乐调味食品有限公司提供。山东厨小乐调味食品有限公司（www.chuxiaole.com）为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”等业务，公司拥有“厨乐府”等品牌。专注于调味酱等行业，在山东东营有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：经理。