

自制辣椒油代加工 绥化辣椒油代加工 山东厨小乐厂家直销

产品名称	自制辣椒油代加工 绥化辣椒油代加工 山东厨小乐厂家直销
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

辣椒油生产之作备料

干辣椒面100克(选用比较粗的那种)、白芝麻10克、食用油400克、大料3颗。上好的辣椒粉，胡椒粉，五香粉，芝麻，盐，混合后放到一个不怕烫的容器里。

制作

- 1.将辣椒面和些白芝麻倒入到一个耐热的容器中，自制辣椒油代加工，由于辣椒面受热会沸腾，所以容器要足够大。
- 2.锅中倒入适量油，凉油时放入几粒大料。
- 3.待油烧至9成热(冒烟)时，关火，捞出大料。
- 4.待油稍凉时分次倒入辣椒面中，搅匀，凉后即可使用。剩余的红油辣椒可以装瓶使辣椒油用。

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，正宗辣椒油代加工，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，绥化辣椒油代加工，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，才称得上是地道的辣椒油。

辣椒油生产制作

折叠方法二辣椒与花椒的比例为2:1

- 1.把锅烧热(冒烟)后倒进油(其实可以直接用反复炸过东西的黑油，这样节约成本，不至于把无法再利用的黑油泼掉)，放一勺豆瓣酱，用勺不停的搅拌，油本身是有水分的，在加热过程中会沸腾，当沸腾不是很厉害的时候，放进八角、桂皮、香叶，继续搅拌片刻；
- 2.当沸腾不是很厉害的时候，放两勺水，在把辣椒面倒进去继续搅拌，同时把火打小，中火就可以了。当辣椒面的颗粒有点发硬，再把花椒、芹菜段、香菜根、洋葱片、胡萝卜片、姜片、大蒜头、小葱结放进油中(这样做一方面是增加油的香，再就是驱除油在加热过程中的焦糊气，同时还可以驱除黑油中的腥气)。
- 3.保持中火，熬制辣椒油代加工，不停的搅拌，当油里面的其他东西已经不再有水分，变的干枯的时候，就可以停火(这过程大约需要30到45分钟)，继续搅拌，到油不再沸腾，冷却下来以后，放在一边大约半小时。
- 4.最后用漏勺将杂物过滤出来，再用纱布把油过滤一下，那么，一个红亮、香辣而且有味道红油就炼出来了。

自制辣椒油代加工-绥化辣椒油代加工-山东厨小乐厂家直销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)实力雄厚，信誉可靠，在山东东营的调味酱等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！