

自制芝麻酱 淄博芝麻酱 夏津德福香油招商代理

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 自制芝麻酱 淄博芝麻酱 夏津德福香油招商代理 |
| 公司名称 | 夏津县德福香油加工厂 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省德州市夏津县 |
| 联系电话 | 15305448456 |

产品详情

辣椒制酱。将红辣椒洗净，除蒂柄和杂物。5千克辣椒加食1盐1.5千克，一层辣椒一层盐地腌制在缸内，并压实。2—3天后有汁液渗出时，连同卤汁一起移入另一缸中，再加1千克食1盐平封于表层，上铺竹帘，再压重物，勿使卤汁压出，避免辣椒与空气接触变质。如水分蒸发，要及时补20波美度的盐水，使辣椒不露出液面。腌制好的辣椒，使用时用磨磨成酱或用轧碎机轧成酱。辣椒轧酱时其含水量应在60%左右，若含水量不足应加入20波美度的盐水进行调整。在磨酱或轧酱的同时，加进8千克甜酒酿汁一起轧、磨即成辣椒酱胶。

芝麻酱的色泽为黄褐色，质地细腻，自制芝麻酱，味美，具有芝麻固有的浓郁香气，不发霉，不生虫。芝麻酱一般用作拌面条、馒头、面包或凉拌菜等的调味品，也是作甜饼、甜包子等馅心配料。芝麻油主要用于凉拌和配味碟。

适用人群一般人群均可食用，淄博芝麻酱，尤其适合骨质疏松症、缺铁性贫血患者食用自制芝麻酱；

芝麻酱相关食物：芝麻酱拌生菜、芝麻酱拌粉丝、芝麻酱拌豆腐、洋菜；芝麻酱鸡丝洋菜、芝麻酱鸡丝。

芝麻酱的制作方法：

- 1、熟芝麻1把，装进食品料理机的干磨杯。
- 2、开动机器，芝麻酱价格，十几秒钟后芝麻被打成粉状。

3、再继续打磨，很快芝麻就被打成酱。

4、芝麻酱里加入凉开水和盐，芝麻酱自制生产厂家，搅拌均匀就可以拌凉菜了。

贴心提示：

1、有的超市里能买到熟芝麻，如果买不到，可以自己用生芝麻炒熟。

2、自制的芝麻酱没有防腐剂，所以不要做多了，好一次吃完。

3、有些食品料理机没有过热保护装置，连续开机一段时间就要关机几秒钟使其降温，否则电机容易被烧坏，具体时间请参考使用说明书。

自制芝麻酱-淄博芝麻酱-夏津德福香油招商代理(查看)由夏津县德福香油加工厂提供。行路致远，砥砺前行。夏津县德福香油加工厂（www.defu888.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为调味品加工设备具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!