

临沂盛华食品 定西干煸肉丝辣椒酱厂家批发

产品名称	临沂盛华食品 定西干煸肉丝辣椒酱厂家批发
公司名称	沂水盛华食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沂水县沂博路前贺庄
联系电话	13954916105

产品详情

辣椒酱的做法介绍

要制作干煸肉丝辣椒酱厂家批发的话，先要准备好新鲜辣椒，老姜，盐，豆瓣，菜籽油。

先把辣椒清洗干净，晒干，剁碎，但注意的是不要剁太碎，老姜洗了晾干了之后再剁碎，一般十斤辣椒放一斤的姜就可以了，看自己喜欢姜的程度，豆瓣清洗干净，放两个就可以了，把辣椒、姜、豆瓣攥转，放入泡菜的坛子里面就可以了，倒入盐，干煸肉丝辣椒酱厂家批发价格，一定要多。

再倒入菜籽油封好口就可以了。腌制大概半个月就可以吃了，期间不要因为好奇揭开封口。

辣椒酱的简单制作

干煸肉丝辣椒酱厂家批发是餐桌上比较常见的调味品，各个地区都有不同的地方风味辣椒酱，如果要进行制作的话，方法是怎样的呢？

一般在家里制作辣椒酱，把辣椒放锅里，炒香，碾成粉末，花椒末，蒜。放锅里放入油，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，定西干煸肉丝辣椒酱厂家批发，放入蒜和醋。

调好后，放入玻璃瓶随吃随取，凉拌菜，干煸肉丝辣椒酱厂家批发联系方式，面条，干煸肉丝辣椒酱厂家批发哪家好，炒菜的作料，都是非常不错的。

每个人制作干煸肉丝辣椒酱厂家批发的方法其实也都是不一样的，而今天我们就来了解其中的一种方法。

可以使用三黄鸡一只，它的体型小、肉质鲜嫩，将鸡肉洗净剁小块，越小越好；使用一根黄瓜切成滚刀状。然后准备好调料，干辣椒段、小米辣椒、青花椒、大蒜姜片。在锅里烧水，把剁好的鸡块下入锅里焯水，去除鸡肉里血渍和污垢，捞出沥干水分；注意锅里放多一点油，下入焯好的鸡肉，小火煸炒到金黄色。

再加入小米辣椒、干辣椒段、姜蒜、花椒跟鸡块一起小火慢炒，炒出辣椒的香味；接着加入一勺辣酱、生抽、盐适量，翻炒；撒上白糖和芝麻炒均就可以出锅了。

临沂盛华食品-定西干煸肉丝辣椒酱厂家批发由沂水盛华食品有限公司提供。沂水盛华食品有限公司（www.shenghuashipin.com）是一家从事“辣椒酱,海鲜酱,牛肉酱,香菇酱”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“金盛华”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使盛华食品在调味酱中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.ysshsp.com）还是从事辣椒酱，牛肉酱，香菇酱的厂家，欢迎来电咨询。