

# 辣椒油代工定制 包头辣椒油代工 山东厨小乐厂家直销

产品名称	辣椒油代工定制 包头辣椒油代工 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

山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，辣椒油代工生产厂家，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，辣椒油代工定制，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

鲜族辣椒油食材：鲜族辣椒面2500克，大葱段、大蒜瓣（拍破）、姜片、洋葱丝各1千克，香菜籽500克，八角50克，桂皮50克，香70克，香叶30克，苏籽250克，豆油15千克，花椒100克。

做法：

1.豆油倒入不锈钢桶，上火烧开，炼至豆油没有黄色时关火，放置15分钟后，下大葱、大蒜、姜片、洋葱丝，再下八角、桂皮、香叶、香、苏籽、香菜籽炸出香味，捞出所有料渣。

2.另取一不锈钢桶，装入辣椒面，密漏放上面，将炼好的油淋入辣椒面上，淋完后加盖捂一夜即成。特点

鲜族风味独特，色泽鲜红，辣味适中。

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.将辣椒面和一些白芝麻倒入到一个耐热的容器中，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。山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

山东厨小乐调味食品有限公司专注辣椒油代加工，辣椒油代加工厂家，辣椒油包代加工，辣椒酱代加工，辣椒酱代加工厂家，黄焖鸡酱料厂家，黄焖鸡酱料代加工，黄焖鸡酱料代工，老碗面酱料厂家，老碗面酱料代加工，老碗面酱料代加工，瓦香鸡酱料厂家，瓦香鸡酱料代加工，瓦香鸡酱料代加工，啵啵鱼酱料厂家，啵啵鱼酱料代工，辣椒油代工哪家好，啵啵鱼酱料代加工，黑椒酱代加工，黑椒酱代工，黑胡椒酱料代工，黑胡椒酱料代加工，鲍汁焖鸡酱料代工，鲍汁焖鸡酱料代加工

## 辣椒油两种生产制作

取一只微波炉专用的小碗，倒入油，不用盖盖子，在微波炉里以高火(700瓦)火力加热2至3分钟。用隔热垫垫着碗取出加热好的油，即刻倒入辣椒面，这是油面有一点沸腾，说明油温比较合适，再放入八角，如果油没有沸腾，倒入辣椒面后再加热1到2分钟，取出加热好的辣椒油，略搅拌后即可食用。

细红辣椒粉50克，香料少许(八角一个，香叶几片，沙姜一块，)葱花20克，包头辣椒油代工，油1000克，将辣椒粉放入盛器中，用少许冷油拌匀，(盛器内不许有水份，辣椒粉也要干的，如果受潮，人应站在旁看着，防止油溢出来。)炒锅放油，投入香料，葱花用中小火烧至葱花焦黑后，捞渣，将油倒入装有辣椒粉的盛器中，搅匀后即可。油放到第二天早上再用瓶子装。

辣椒油代工定制-包头辣椒油代工-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)有实力，信誉好，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促进山东厨小乐和您携手步入辉煌，共创美好未来！