

# 小鱼花生加工配方 花生米加工配方 五色田服务好包教会

产品名称	小鱼花生加工配方 花生米加工配方 五色田服务好包教会
公司名称	南阳五色田食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省郑州市华南城B11区
联系电话	15236050777 15236050777

## 产品详情

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

休闲食品麻辣花生的做法

食材明细

主料：花生米1200g

辅料：花椒 两汤勺 辣椒 1包

配料：盐 五茶勺

五香粉：一茶勺

麻辣花生的做法步骤

1、原料，花生米

- 2、花生米淘洗干净备用。
- 3、一汤匙花椒，一汤匙辣椒剪碎，加盐，五香粉煮开。放入花生煮一分钟关火等凉。
- 4、凉的花生去皮，花椒辣椒捞出来控干冷冻可以继续用来炒花生。
- 5、花生用厨房巾吸水，分装四份。
- 6、分好的花生入冰箱冷冻。随时吃随时拿出来进行第二步加工。
- 7、冷冻至少一夜的花生一包300克左右。
- 8、冷油下花生，加热过程中要不时的搅拌，防止花生沾锅的地方糊。
- 9、花生全部浮起，并且颜色微黄干松捞出来。
- 10、锅里的油大部分倒掉，留一点晾凉后，小鱼花生加工配方，把花椒辣椒一起小火炒。
- 11、倒入花生，翻均匀，调入盐拌匀
- 12、做好的花生凉后会很酥脆，花生米加工配方，热的时候不太酥。还有一点就是，做好立刻吃，不很辣，也不很麻，装入保鲜盒，放一两天，那味儿！是麻辣香酥，花生的颜色也跟着被花椒和辣椒染色，油炸花生米加工配方，色泽和味道就都对了。

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术

坚果加工椒盐味原料配方

纸皮核桃500克（生），一定要选原生态的核桃，漂白的核桃对人体有伤害。

调料：

盐400克、花椒30克（韩城大红袍）。

做法：

- 1、原料选择：选用已成熟、核仁饱满的果实。晒干后用风车或筛子去掉杂草、树叶等杂质，脱涩；
- 2、初炒：初次炒时，不用加砂，用旺火炒至核桃壳缝合线自然张开，手摸山核桃感到烫手即可；

3、浸盐：配制盐水，用盐量为核桃重的18%左右（家庭炒制也可用此比例）。将炒热的山核桃浸在盐水里，使核桃仁充分吸收盐分，然后捞出，沥去盐水；

4、再炒：锅中加粗盐250克，将其炒热后立即倒进核桃。先用旺火炒，当炒至核桃表面水分全部挥发后，再用文火继续炒，至核桃呈象牙色就可起锅。炒制过程中，应不断翻动，以免生熟不均匀；

做坚果炒货项目找五色田少走弯路！

20年丰富经验国内专业坚果炒货休闲食品加工技术咨询

南阳五色田坚果炒货食品研究所专业专注油炸花生米技术，酒鬼花生米技术（麻辣等9个配方），兴盛德麻辣花生技术、黄飞红麻辣花生技术、淮盐花生技术、娘亲花生技术、奶油花生米、香酥黄豆技术等坚果炒货技术。

### 蒜蓉花生辣酱

产品具有蒜味及辣香特色，可谓上等调味佳品，是我国南方的特产，畅销国内外，深受人们喜爱。

#### 1.原料配方

现炒的脆花生仁500克、辣椒或朝天椒100克、蒜头40克、豆豉15克、28克和三花酒1.5克。

#### 2.制作方法

将炒熟冷脆的花生仁制成碎粒备用。

将蒜头的皮剥去，辣椒的蒂和柄摘去，与适量的、豆豉和三花酒混合，用锤子将其锤烂，与先前准备好的熟花生粒一起放在坛子或缸内。

另取3克铺在面上，再将1.5克三花酒全部撒上，后封口。一般用石灰封闭缸或坛，存放1个月左右即成。

小鱼花生加工配方-花生米加工配方-五色田服务好包教会(查看)由南阳五色田食品有限公司提供。“酒鬼花生配方,麻辣花生加工技术,多味花生配方”就选南阳五色田食品有限公司（[www.wusetianyanfa.com](http://www.wusetianyanfa.com)），公司位于：河南省南阳市新312国道双铺中商食品商贸城，多年来，五色田坚持为客户提供好的服务，联系人：李双良。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。五色田期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司（[www.123.wusetianyanfa.com](http://www.123.wusetianyanfa.com)）还是从事加工配方，坚果炒货加工配方，加工配方价格的厂家，欢迎来电咨询。