

辣椒酱代加工厂家 中山辣椒酱代加工 山东厨小乐厂家直销

产品名称	辣椒酱代加工厂家 中山辣椒酱代加工 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

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，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

食材：辣椒面，花椒粉少许，蒜半个切粒，盐和鸡粉适量。

做法1：

将辣椒面，

蒜粒和盐一起放如冷油中搅匀，开中火，辣椒酱代加工定制，待油滚后一分钟(闻着没有生味就行)，放入花椒粉和鸡粉，熄火，静置到凉即可。

做法2：

先将油烧倒八成熟把蒜粒和盐炸香后，改小火放入辣椒面慢慢搅动至无生味，

放入花椒和鸡粉熄火即可。

辣椒油生产制作

主料:干辣椒，辣椒酱代加工厂家，油 辅料:姜，蒜，油，盐辣椒油做法:

1, 辣椒洗干净, 用开水泡软待用

2, 姜, 蒜去皮, 姜拍烂

3, 辣椒放搅拌机里, 放姜, 蒜, 适量的盐, 加适量的水搅碎待用

4, 锅里放大量的油, 把油烧热, 放辣椒锅里, 中火慢慢炸辣椒熟透, 大概要半小时, 一边搅一边炸, 要不容易沾锅, 做好后, 放凉装瓶中即可。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, 老碗面酱料代工, 瓦香鸡酱料厂家, 瓦香鸡酱料代加工, 瓦香鸡酱料代工, 啵啵鱼酱料厂家, 啵啵鱼酱料代工, 啵啵鱼酱料代工, 黑椒酱代加工, 辣椒酱代加工生产厂家, 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, 中山辣椒酱代加工, 老碗面酱料代加工, 瓦香鸡酱料厂家, 瓦香鸡酱料代加工, 瓦香鸡酱料代工, 啵啵鱼酱料厂家, 啵啵鱼酱料代工, 啵啵鱼酱料代工, 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

辣椒酱的生产制作

将成熟的红辣椒用清水洗净晾干后, 放在洗净无油污的案板上剁成碎末, 越细越好。辣椒剁细后把辣椒末放入大盆里, 按0.5公斤辣椒、200克大蒜仁、50克、50-100克三花油的比例配料。将大蒜剁碎, 和辣椒末、三花酒放在一起, 搅拌均匀。放在阳光下晒1-2天, 使它自然酱汁化, 然后装入干净的大口玻璃瓶内。在酱面上再放入少量三花酒、盖严瓶口。在阳光好的天气, 可打开瓶盖晒太阳, 切忌搅拌, 以免造成酸性变味。平时将加工好的酱汁放在通风阳光充足的地方, 这样就可以制出清香质优的辣椒酱。

辣椒酱代加工厂家-中山辣椒酱代加工-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)为客户提供“黄焖鸡酱料,老碗面酱料,火锅底料”等业务, 公司拥有“厨乐府”等品牌, 专注于调味酱等行业。欢迎来电垂询, 联系人: 韩经理。