

# 重庆麻辣牛肉辣椒酱批发厂家

生成日期: 2025-10-30

牛肉辣椒酱如何保存? 的做法: 全部材料都用上后, 翻炒3-5分钟后, 出锅。炒好的牛肉辣椒酱装入给干净的玻璃瓶里, 密封放在阴凉处或者冰箱里保存。传统制作型牛肉辣椒酱配方。牛肉、红辣椒、盐、生姜以及蒜头, 普通的几种食材, 如果觉得蒜头的味道太重了, 可以不加。食材所需的量还是根据自己要做多少就放多少哈。果香型牛肉辣椒酱配方。牛肉、红辣椒、蒜头、姜、糖、味精、白酒、苹果以及香梨, 带有苹果和香梨的牛肉辣椒酱, 在吃肉的同时还能感受到一丝丝香甜气息, 也是醉了! 味道厚重型牛肉辣椒酱配方。牛肉、红辣椒、盐、生姜、蒜头、花生仁、白芝麻、核桃、杏仁、葱、牛肉、香油、淀粉、料酒以及胡椒粉, 加入这么多材料无非是令牛肉更加入味哦, 吃起来味道更浓烈, 凉爽的滋味。牛肉酱做好后, 放冰箱冷藏保存。重庆麻辣牛肉辣椒酱批发厂家

牛肉辣椒酱怎么做好吃? 食材: 花生仁、白芝麻、核桃、杏仁、葱、姜、牛肉。 配料: 辣椒酱、黄酱、白糖、鸡粉、香油、淀粉、料酒、胡椒粉。步骤: 1、剁牛肉。将牛肉洗净, 晾干后用刀背剁碎或者直接放入绞肉机中绞碎。将牛肉末倒入小碗中, 加入淀粉和料酒搅拌。 2、炒食材。烧红锅, 分别炒花生仁、芝麻、核桃以及杏仁, 也可以全部放在一起炒。炒好后压碎。 3、洗食材。葱、姜洗净切成末, 姜记得去皮哦。 4、炒牛肉。锅烧热后倒入油, 放入牛肉翻炒, 肉变白色后加入料酒、胡椒粉、姜以及葱翻炒。接着倒入适量黄豆酱、辣椒酱和压碎的果仁们, 翻炒一会儿后加入适量白糖、香油以及鸡粉, 炒匀。 5、保存牛肉辣椒酱。全部材料都用上后, 翻炒3-5分钟后, 出锅。炒好的牛肉辣椒酱装入给干净的玻璃瓶里, 密封放在阴凉处或者冰箱里保存。重庆麻辣牛肉辣椒酱批发厂家外边买来的牛肉辣椒酱尽量在2周内吃完。

牛肉辣椒酱的主料有: 红辣椒1000克、牛肉600克、黄豆酱600克、番茄酱、豆油300克、胡椒粒10克、盐10克、白糖100克、牛肉粉10克、姜末、炒熟的花生。制作步骤: 将辣椒洗净, 用料理机打碎; 牛肉切碎或用料理机打碎; 锅内入油, 将花生炒熟, 或用熟油将花生炸熟; 锅内入豆油, 烧热后加入胡椒粒; 加入牛肉翻炒; 再加入辣椒碎略炒; 加入白糖、盐、姜末; 加入黄豆酱; 小火炖半个小时。加入番茄酱, 拌匀; 加入炒熟的花生, 牛肉粉即可。经常烦躁的人、睡眠质量不好的人尽量少吃牛肉辣椒酱。

虾子牛肉辣椒酱发酵完成后, 色泽微红, 可以随时出售。如要长时间保存, 必须置于10℃以下的环境中贮藏。得率为70~75%。如捕捞后不能及时加工, 需先加入25~30%的食盐保存。这种半成品称为卤虾, 运至加工厂进行加工时, 将卤虾取出, 沥去卤汁, 并补加5%左右的食盐装缸发酵。宜用缸盛装, 亦可用木桶装。必须严密封口, 防止雨淋和沾生水。存放阴凉通风处。开缸取货和零售后, 都要及时加盖, 防止苍蝇叮爬、污染、生蛆、生虫、发霉变质。如发现有翻泡现象尚未变质时, 及时加少许白酒, 密封保存。如已翻泡变质和有臭味者, 不能作为食用。有些地区喜欢生食, 更要注意防止污染。一般人都可食用。但宿疾者、正值上火之时不宜食虾; 患过敏性鼻炎、反复发作性过敏性皮炎的老年人不宜吃虾; 虾为动风发物, 患有皮肤疥癣者忌食。虾子牛肉辣椒酱一般作为调味使用。食材: 花生仁、白芝麻、核桃、杏仁、葱、姜、牛肉。

香菇牛肉辣椒酱加工工艺: 原材料净制与预处理: 香辣油的制备: 取植物油、干红辣椒块、水以8:1:1的配比放入锅内加热熬制, 开锅后再按预定比例顺序加入香辛料、姜、葱、蒜, 加大火力待水熬干后小火继续加热5-8分钟, 冷却后经80目筛过滤为物料b备用; 香菇漂洗及预处理: 挑选新鲜香菇去柄洗净, 于90℃以上水中热烫2-3分钟后, 用流动的冷水及时漂洗快速冷透, 切成0.25-12.5px2的香菇丁为物料a备用; 牛肉末的制备: 选取新鲜精瘦牛肉与葱、姜、蒜粉混合物按50:1混合后经绞肉机绞碎为物料C备用; 灌装、排气、灭菌。牛肉

辣椒酱辣椒所含的辣椒素，能够促进脂肪的新陈代谢，防止体内脂肪积存。重庆麻辣牛肉辣椒酱批发厂家

牛肉辣椒酱中的牛肉富含矿物质(钾、锌、镁、铁等)和B族维生素。重庆麻辣牛肉辣椒酱批发厂家

做牛肉辣椒酱炒了牛肉，放了油，所以保存的时间比单纯用盐腌制的辣椒酱存放时间较短哦，尽量是2个星期内吃完，不要放太久，放冰箱的话尽量也是在3个星期内吃完。夏天保存辣椒酱，尽量吃早点吃完早点消化了！冬天存放时间稍微能延长一些哦。不是自制的牛肉辣椒酱，从外边买来的辣椒酱，也尽量在2周内吃完哦，一定要密封好。直接用来捞面、下饭或者是煮菜都ok。如果足够重口味的话，是否用来涂面包片呢？早餐不宜吃辣呢！做牛肉辣椒酱炒了牛肉，放了油，所以保存的时间比单纯用盐腌制的辣椒酱存放时间较短哦，尽量是2个星期内吃完吧，不要放太久，放冰箱的话尽量也是在3个星期内吃完。夏天保存辣椒酱，尽量吃早点吃完早点消化了！冬天存放时间稍微能延长一些哦。重庆麻辣牛肉辣椒酱批发厂家