

湖北牛肉辣椒酱厂家

生成日期: 2025-10-26

低盐无腥蔬菜营养虾、蟹酱，经过新技术工艺在低盐无腥的基础上，以各种不同的蔬菜分别添加入其中，提高了虾子牛肉辣椒酱风味及纤维素含量，是虾子牛肉辣椒酱的营养多样化，品种系列化。增加了食欲性，填补了国内乃至国际同类产品的空白。麻虾牛肉辣椒酱类型：原味型、淡辣型、麻辣型、咸辣型。低盐无腥海虾子牛肉辣椒酱：利用高新技术方法，改变了传统虾子牛肉辣椒酱的高盐度腥臊味的缺点，使虾子牛肉辣椒酱成为一种开瓶即食的快餐牛肉食品，有史以来虾子牛肉辣椒酱不能作为快餐食品的问题，得到了彻底的解决，填补了同类产品国内甚至国际空白。牛肉辣椒酱含有丰富的蛋白质。湖北牛肉辣椒酱厂家

豆瓣牛肉辣椒酱工业制作：先将干法或湿法去皮后的豆瓣片装于箩筐约25公斤左右，然后在桶口锅上沿横置一木棒，待水烧到沸腾时，把装入箩筐的豆瓣连筐放入锅内，筐绳系在桶口横置的木棒上。此时要注意不使豆瓣浮起散落在锅底部。豆瓣入水后要用铁铲在筐内不断搅拌，使之受温均匀，一般浸烫1—2分钟，达到两分熟程度即可迅速取出，用冷水冲淋浸泡，使之降温，然后沥去水分，倒入拌曲台。以后使品温较高不超过38℃，并上下、左右互换曲盘位置以调制品温，一般2—3天即可成豆瓣牛肉辣椒酱曲。将浸烫无明显水分，用手指捏断豆瓣断面可见白迹的豆瓣拌入按原料千分之零点三的酱曲与百分之二十的标准面粉充分混合拌匀后装于曲室的竹编盘内，厚度以2—3厘米为宜，维持室温28—30℃，待品温升至36℃时进行翻曲一次，并将结饼的曲块搓散，再行摊平。湖北牛肉辣椒酱厂家为了让辣椒酱变得好吃可以加入1个草果和2个八角提味，这样辣椒酱的味道会大有不同的哦。

牛肉辣椒酱的制作过程：加入葱姜蒜生抽食盐等调料继续炒，之后在加入切好的红辣椒继续炒，炒辣椒酱的时候要充分熬出红油来。辣椒酱的做法不像辣椒油，要将辣椒面肉、生抽等充分的熬煮，熬煮到辣椒酱颜色逐渐变得红亮起来，红油都熬出来了才行，大约得熬煮15分钟左右，注意一定要小火，防止炒糊。为了让辣椒酱变得好吃可以加入1个草果和2个八角提味，这样辣椒酱的味道会大有不同的哦。糖放在后面。没错，在熬辣椒酱的时候不是将所有调料一起放入锅中炸的，要将白糖放入锅中搅拌，这些配料搅拌均匀之后就可以出锅了。牛肉要充分油炸才美味。在炒制牛肉的时候不要炒一下锅就捞出来，要用中火炒的时间稍微长一点，牛肉炒大约5分钟左右，另外在切牛肉块的时候不要切的太碎，块稍微大一点更有嚼劲。

虾子牛肉辣椒酱使用方法：虾子牛肉辣椒酱的食用方法很多，既可用作各种烹饪和火锅调味料，又可用于做出许多独特的美味小菜，如鸡蛋蒸虾子牛肉辣椒酱、虾子牛肉辣椒酱炖豆腐、辣椒蒸虾子牛肉辣椒酱等。较容易做的是鸡蛋虾子牛肉辣椒酱饼。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。把油烧热后倒入虾子牛肉辣椒酱，加葱末、蒜末、干红辣椒段，少许黄酒和醋，炒熟后浇入打散的鸡蛋烙成饼就可以了，如果是春季吃，加入少许香椿味道会更好。牛肉辣椒酱有维生素A□B□胡萝卜素，叶酸及膳食纤维等，既可以增进食欲，也可以起到去湿效果。

牛肉辣椒酱特点：色：牛肉辣椒酱取之于优等朝天椒。经过淘洗、精拣、破碎熬制而成。因此色泽鲜红，牛肉辣椒酱的红色来自辣椒的本色。（绝不添加任何色素）在烹调过程中具有上色、感官良好的特点，使人有一种强烈的食欲感。味：俗话说：五味调料百味香。更何况本产品是由二十余种香料熬制而成。因此味道感官使人吃过之后，回味悠长，念念不忘，并且上瘾。香：本产品在熬制过程中，添加了二十余种香料，所以具有

独特的香味。在吃火锅、拌凉菜、烹饪过程中，加入本产品效果更佳。尤其在调制豆制品时更有于众不同的效果。还可蘸馒头、夹烧饼、炒菜等。牛肉辣酱可以做什么菜？湖北牛肉辣椒酱厂家

牛肉辣椒酱同类区别有传统牛肉辣椒酱和新型牛肉辣椒酱。湖北牛肉辣椒酱厂家

牛肉辣椒酱是一款美味的菜谱，很适合爱吃辣的朋友。自制牛肉辣椒酱所需材料：牛肉500克、黄豆酱500克、红尖椒500克、番茄酱200克、熟芝麻50克、去皮油炸花生米100克、油250克、白糖100克、味精适量、白胡椒粉2茶匙、姜1块。做法步骤：准备好所需材料，红尖椒洗净，摊开，把红尖椒表面水分晾干，辣椒的辣度按个人口味购买，喜欢吃辣的，就买辣一些的。酱是选用黄豆酱，用干黄酱，香其酱都可以的，牛肉选用筋少一些的部位就可以了。牛肉辣酱在我们生活中经常会见到的一种常用的调料，也是各大厨师制作没有必不可少的一种没有调料，他是很多款美食的灵魂所在。他的制作方法各不相同，目的只有一个就是制作出上等的美食。湖北牛肉辣椒酱厂家