

蚌埠蘸酱海鲜辣椒酱价格

生成日期：2025-10-21

制作海鲜辣椒酱：成品香辣豆瓣海鲜辣椒酱：香辣豆瓣海鲜辣椒酱是在100公斤发酵成熟的甜味豆瓣海鲜辣椒酱中加入100公斤熟海鲜辣椒酱、2公斤米酒充分搅拌均匀，装入已灭菌冷却的消毒瓶内，装至瓶口3—5公分高度为止，随即注入精制植物油于瓶内2—3公分，然后排气加盖旋紧（盖内垫一层蜡纸板，以免封面油渗出），检验、贴商标、装箱后即可成为成品出售。在鲜红牛角辣椒成熟季节，按辣椒重量的18%的比例加入食盐下辣椒混和均匀打碎，连汁水一并盛放于发酵缸（或池中），再撒上10%的食盐于缸面，然后铺上包装食用聚乙烯薄膜，再加盐封面，严禁浸汁漏气，密封厌氧发酵3个月后成为成熟海鲜辣椒酱。海鲜辣椒酱有维生素A□B□叶酸及膳食纤维等，可以增进食欲，去湿效果也非常明显。蚌埠蘸酱海鲜辣椒酱价格

虾子海鲜辣椒酱可制成多种口味。既可用于下饭，也可用葱丝蘸酱配玉米饼食用，还可用于菜肴的调味，如虾子海鲜辣椒酱豆腐、炸虾子海鲜辣椒酱鸡翅等等。虾子海鲜辣椒酱烹饪：放入各种鲜菜内、肉内食用，味道较鲜美。吃汤面加入少许虾子海鲜辣椒酱，则别具鲜味。也可生吃，也可蒸一下作菜肴吃。虾子海鲜辣椒酱就是用虾制作的酱。制作海鲜辣椒酱一般都是在每年的8~10月份，因为这时的虾多且味美。制作时，选10斤虾皮（一种小虾）用清水洗净，放入干净的坛子中，再放入精盐1500克，用木槌轻捣数下，然后封好口，以后每天还要再捣上一次，等15天虾子海鲜辣椒酱自然发酵后，就可以调制食用了。蚌埠蘸酱海鲜辣椒酱价格豆瓣海鲜辣椒酱是是一种调味品，主要材料有蚕豆、黄豆等，辅料有辣椒、食盐、海鲜等。

沙茶海鲜辣椒酱制作：开油锅，将植物油熬熟后待凉，再调入约150克凉油调稀；将大蒜头剥去皮，另将虾米斩成碎末，再用一部分油将葱炸干水分，然后把葱碾碎，仍放入油中，另用一部分油分别将辣椒粉和蒜蓉熬成蒜油和辣油待用。另用净锅放油，先将香菜籽、五香粉下锅略炒，加入芝麻酱、虾米末、花生末、芥末粉、沙姜粉炒匀，再加入蒜油、葱油、辣油、精盐等炒匀，随后将香木草碾成粉末也放入同炒。用文火炒半小时左右，见锅内不泛泡时，即可离火待其自然冷却后装入坛内，可久藏1~2年不变质。

其味道鲜美独特，且富含大量人体必须的营养成份，自古民间就有“好菜一桌，不及麻虾一吮”之说，堪称“中华一绝”。麻虾海鲜辣椒酱可以作开胃菜，也是火锅、面食、大饼、米饭的较佳佐料。麻虾必须在夜间两点左右捕捞，三个小时内进行工艺处理，否则会融化。麻虾海鲜辣椒酱是由野生麻虾制作成营养美味的酱品，独特而无法仿制，市场上没有同类产品竞争。麻虾海鲜辣椒酱的原料也有独特性，保证了该产品在市场上持久的竞争力。营养丰富较佳，儿童食之有助于骨骼和牙齿的发育生长，老人食用也有良好的补钙及保健作用。麻虾对生长环境十分挑剔，不能接受一点污染，因而含有丰富的营养，是世界上较小的虾，皮薄质软，只有芝麻大小，该虾单体重0.006g□体长0.9cm,每100克固形物中含蛋白质15克、钙100毫克、锌6毫克、磷230毫克。海鲜辣椒酱对于喜欢运动的人来说，还能保持肌肉的形状。

虾子海鲜辣椒酱保管方法：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。如已翻泡变质和有臭味者，不能作为食用。虾子海鲜辣椒酱使用方法：虾子海鲜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，如鸡蛋蒸虾子海鲜辣椒酱、虾子海鲜辣椒酱炖豆腐、辣椒蒸虾子海鲜辣椒酱等。较容易做的是鸡蛋虾子海鲜辣椒酱饼。把油烧热后倒入虾子海鲜辣椒酱，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。如发现翻泡现象尚未变质时，及时加少许白酒，密封保存。海鲜辣椒酱使人吃过之后，回味悠长，念念不忘。

蚌埠蘸酱海鲜辣椒酱价格

海鲜辣椒酱食用指南：一般人群均可食用。蚌埠蘸酱海鲜辣椒酱价格

豆瓣海鲜辣椒酱不但味道好，对我们自身还有定的好处，豆瓣海鲜辣椒酱有食疗的作用。因为酱油抗病，而酱油是自大豆酿造而成的一种人们常用的调味品。中国研究人员所做的研究显示，酱油的主要原料大豆内含植物某物质，能有效控制人体内某物质的产生。人体内的某物质过高，会引起乳腺病的发生。而大豆中富含的卵磷脂能提高人体的代谢能力和免疫能力，减少人体中某物质的分泌，是一种很有用的必需物质，对于防病特别是乳腺病有一定的作用。豆瓣味甘平，可以“逐水胀，除胃中热痹，伤中淋露。下淤血，散五脏结积内寒”等，是食疗佳品。好的豆瓣海鲜辣椒酱，红油是鲜亮的棕红色，劣质的豆瓣海鲜辣椒酱颜色则要暗沉一些。另外，好的豆瓣海鲜辣椒酱看不出什么杂质，劣质的豆瓣海鲜辣椒酱杂质较多，气味也没那么醇厚。蚌埠蘸酱海鲜辣椒酱价格