

武汉好吃的蒜蓉鲜椒酱求购

发布日期：2025-09-21

好吃的蒜蓉鲜椒酱做法有哪些？1、首先，准备1斤的蒜瓣（提前去皮），1斤的小米辣（去蒂），2块生姜（去皮），然后，再将它们全部倒入绞肉机中，按快慢键交替着把它们绞成碎末。2、然后，在锅中倒入适量的食用油，油烧至微热后，再把蒜蓉鲜椒酱末放入进去，开小火慢慢炒出香味后，再加入少量的高度白酒（2瓶盖），再添入少许的白醋和盐，充分搅拌均匀后，再继续将它们里头多余的水分炒出来，盛出放凉后备用。3、另外，准备1只干净的玻璃瓶（提前把里头的残留的水渍彻底擦拭掉，这个环节是保持蒜蓉鲜椒酱不发生霉变的前提条件），再把完成冷却下来的辣椒酱装入容器中，封紧封口后，再把它们存放入冰箱的冷藏室中，存放3-5天即可食用。4、蒜蓉鲜椒酱的用途非常普遍，不只可以用它来充当蘸料，而且还是烤生蚝、烤茄子的比较好的调味料，做法既简单，成本又低，比去外头买划算好几倍，平时家中适当的准备些它们可以派上大用场。在取用蒜蓉鲜椒酱的时候，尽量使用干净的勺子，这样能够防止水分进入蒜蓉鲜椒酱内部。武汉好吃的蒜蓉鲜椒酱求购

蒜蓉鲜椒酱的做法：食材：小米椒、蒜头、生姜、洋葱、西红柿。配料：盐、白糖、白醋、鸡精、高度白酒、黄酱。步骤：1、小米椒洗净，放在太阳下稍微晒干，然后剪开，剁碎。2、蒜头洗净后也要晾干水，切碎，生姜、洋葱和西红柿都这样处理哦。3、准备一个大盘子，倒入辣椒末、蒜头碎、生姜末、洋葱以及西红柿，搅拌。4、往盘子里加入盐、白糖、醋、白酒、鸡精以及黄酱，不断搅拌。5、将做好的辣椒酱装入干净的玻璃瓶或者是保鲜盒里密封扔进冰箱就ok了武汉好吃的蒜蓉鲜椒酱求购蒜蓉鲜椒酱无论是同米饭、饺子、馒头、饼子，还是任何菜肴搭配在一起都非常好吃。

蒜蓉鲜椒酱应该怎么做？原料：红尖椒加小米辣1000克、蒜200克、圆葱200克、西红柿400克、黄酱400克。调料：盐140克、糖140克、白醋140克、鸡精40克、高度白酒40克。1、将材料清洗干净，沥净水分，晾干；将材料用料理机逐一打碎。2、将处理好的材料混合搅拌均匀。3、准备好调味料，逐一称重。4、将调味料一一放入辣椒酱中进行调味，搅拌均匀。5、装至无油无水的干净密封容器中保存即可。吃蒜蓉鲜椒酱有什么好处？吃蒜蓉鲜椒酱饭能吃多点，好胃口！吃酸辣的蒜蓉鲜椒酱食欲感大增有木有！蒜蓉鲜椒酱就是美味的菜肴，没有比这个更适合不爱做饭的筒子们了！

蒜蓉鲜椒酱怎么吃？蒜蓉鲜椒酱炒虾，食材：虾、蒜蓉鲜椒酱、姜、盐、葱。步骤：1、处理虾。虾洗净后，剪去虾须，挑掉黑线哦，放在小碗中备用。2、洗姜、葱。姜葱洗净哦，姜切丝，葱切成葱花。3、炒虾。锅中放入适量的油，放入姜丝爆香，接着倒入虾，翻炒至变色后，放入葱花，再舀几勺蒜蓉鲜椒酱，继续翻炒。4、蒜蓉鲜椒酱可以调味。虾炒熟后，放入盐调味即可哦。5、蒜蓉鲜椒酱其实也可以用水煮熟虾，然后边剥开吃虾边蘸蒜蓉鲜椒酱吃哦，也是颇滋味的。

蒜蓉鲜椒酱无论是同米饭、饺子、馒头、饼子还是任何菜肴搭配在一起都非常好吃。

蒜蓉鲜椒酱介绍：蒜蓉鲜椒酱是以辣椒为原料，加以姜、蒜、面酱等制而成，既有蒜味，又带有辣香。营养价值：1. 辣椒里有一种主要由辣椒碱和二氢辣椒碱构成的辣椒素，这种辣椒素产生的辛辣味，在口感上普遍受到喜爱；2. 辣椒不只有好的口感，所含的营养成份也十分丰富，还能刺激唾液和胃液分泌，使人增进食欲，促进人体血液循环、散寒驱湿。孕妇能吃吗？孕妇可以适量的吃蒜蓉鲜椒酱。怎么吃？蒜蓉鲜椒酱可直接蘸食，亦可加入菜式中煮食；蒜蓉鲜椒酱加入蕃茄或者白糖食用，可减缓辛辣感。蒜蓉鲜椒酱的好吃做法有什么？武汉好吃的蒜蓉鲜椒酱求购

蒜蓉鲜椒酱可以怎么做？武汉好吃的蒜蓉鲜椒酱求购

蒜蓉鲜椒酱的做法：食材：辣椒适量、蒜蓉适量、姜、盐、酱油、油、糖。做法：1、把材料准备好，辣椒洗干净然后通风晾干，保证无水分。2、蒜切末、姜切末，正常辣椒和蒜蓉的比例是1:1。3、如果不想太辣的话可以蒜蓉多一点，辣椒少一点。4、辣椒晾干后，用机子搅碎，手切也行，手切务必一定要带上手套，不然你的手将辣个三天三夜。5、油放进锅里热油，量要多一点，油热好后放入蒜蓉末和姜末，然后放辣椒末，不停地翻炒。6、然后放盐、酱油、糖，糖的话可以放多点。7、调味好后继续不停翻炒，直到有点收汁的感觉就可以关火了。武汉好吃的蒜蓉鲜椒酱求购

杭州诚惠隆商贸有限公司致力于食品、饮料，是一家贸易型的公司。诚惠隆致力于为客户提供良好的辣椒酱，拌饭酱，下饭酱，香辣酱，一切以用户需求为中心，深受广大客户的欢迎。公司秉持诚信为本的经营理念，在食品、饮料深耕多年，以技术为先导，以自主产品为重点，发挥人才优势，打造食品、饮料良好品牌。诚惠隆立足于全国市场，依托强大的研发实力，融合前沿的技术理念，飞快响应客户的变化需求。