

香辣豆瓣酱

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678416323203296.html>

范文网，为你加油喝彩！

情人节送老公什么-制动踏板



2023年3月10日发(作者：感冒吃什么菜)

1,辣椒酱的制作方法

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克食盐、50-100克三花酒的比例配料。将大蒜剁碎，和辣椒末、食盐、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。

2.正宗韩国辣椒酱的制作方法

材料及用量：糯米粉4小斗，豆豉粉4小斗，辣椒粉5小斗，食盐4小斗，麦芽酵母粉1杯

制作方法：

1. 将糯米粉用开水和面，制成圆饼状，中间穿孔后在热水中煮熟捞出。此时，煮糕的水不要倒掉，将其保管好。
2. 煮熟捞出的糯米糕，放在铜盆中，在其温热时，打至其出现水泡。
3. 如果觉得有点稠硬，可以倒入煮糕的水，做成糊状。
4. 煮糕的水，挪到别的碗中，稍凉后，放入麦芽酵母勾芡的水，将其发酵。此

时，麦芽酵母勾芡的水要在制作辣椒酱之前夜调制。每一杯麦芽酵母粉倒入4

杯水，第二天使用上面的水。

5．将发酵的糕水，用筛子筛好，重新煮后冷却，将湖状糕放入盆中。这样糕会变得柔软，松懈。

6．完全冷却后，放入辣椒粉充分调匀。

7．其上撒些豆豉粉，将其搅拌均匀。

8．将辣椒酱放入缸中，并放到太阳下，其表面干的硬邦邦时，在上面撒些食盐。

大部分在辣椒酱表面还未干时，就撒上食盐，这样食盐会渗入辣椒酱中，对味道有影响。

3，四川辣椒酱

配料：

郫县豆瓣100克（剁细）、粗辣椒面150克、食盐25克、味精25、植物油400

克、白糖25克、花椒面50克、13香少量、水发香菇50克（湿重）剁细、白

芝麻50克、盐炒花生米75克（剁碎）

制作：炒锅将油烧至高热后再凉至4成热，将所有料（食盐、味精除外）放入锅

中，加水两小勺，小火慢熬，并用铲不断的操动，大约10分钟后水蒸气变小了，

放盐、味精便可出锅。

如果加点肉松或海米茸味更佳。

4，北京蒜蓉辣椒酱

辣椒、蒜、盐、高度酒、瓶子

注意：整个制作过程中一定不能用有水或者油的东西，而且材料也不能带有水。

将辣椒和蒜洗干净，晾干水！（一定要晾干！）菜刀和砧板也洗干净，晾干，然

后将辣椒和蒜分别剁碎，本来计划用菜刀搞掂的，后来嫌麻烦，干脆把搅拌机

给派上了.将打碎的蒜和辣椒拌一下，然后撒盐。盐的多少，可以用舌尖尝一

点点，味道就象是比平时做菜的盐味还咸一点就可以了.

加高度酒，不用放太多，（放多了辣椒酱的汁就比较多一点。适量放一点就可以

了.）

好啦，把东东全部拌匀就OK啦！

5，香辣椒酱

主料：朝天椒、番茄

辅料：姜、大蒜、盐巴、糖、米醋

做法：

取新鲜的朝天椒，500克番茄，一块姜，两头大蒜。分别放进搅拌机打成糊状；

炒锅放水一小碗，用中火煮，各种糊下锅中，熬酱(蒜蓉留一半最后放)边熬边加

糖

(少许)、盐巴、米醋小半瓶；

切记要不停地用勺搅拌以防粘锅，由稀转稠就可以关火了；

再把剩下的蒜茸倒进去，凉后装瓶。

操作注意：

不擅吃浓辣口味的朋友可在其中配几只红尖椒，另外多加一些番茄及白糖都会起

到缓

减辛辣感的作用；

加调味料也有一定的顺序，要按一放糖，二放盐巴、醋、酱油的顺序放下去。这

是因

为，先放盐巴再加糖，糖的渗透力减少，加糖量要增多。醋太早放了，酸味易消

散。

最后才加酱油。如果喜欢也可在最后环节加入一些味精。

6，豆瓣辣椒酱

一、生瓣水烫法：先将干法或湿法去皮后的豆瓣片装于箩筐然后在桶口锅上沿横置一木棒，待水烧到沸腾时，把豆瓣连筐放入锅内，筐绳系在桶口横置的木棒上。此时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，使之受沮均匀，浸烫1~2分钟，达到二成熟程度即可迅速取出，用冷水冲淋浸泡降温，然后沥去水分，倒入拌曲合。

二、制作豆瓣曲：将浸烫无明显水分，用手指捏断豆瓣而可见白迹的豆瓣拌入原料重0.03%的翠微酱曲与20%的标准面粉，充分混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℃时翻曲1次，并将结饼的曲块搓散，再摊子。以后使品温最高不超过30℃。并上下、左右互换曲盘位置以调节品温，2~3天即可成豆瓣酱曲。

三

、豆瓣酱曲发酵：按每10公斤豆瓣酱曲，加水10公斤，食盐2.5公斤的比例配制发酵盐水，先将盐水烧开，再放入装有少量花椒、胡椒、八角、干姜；三奈、小茴、桂皮、陈皮等香料的布袋煮沸，3~5分钟后取出布袋，将煮沸的溶液倒

入配制溶解食盐水的缸或桶里，把豆瓣酱曲倒入发酵缸或桶里，让其发酵。酱曲

料入缸后很快会升温至40℃左右。此时要注意每隔2小时左右用双手将面层与

缸底层的豆瓣酱搅翻均匀，待自然晒露发酵1天后，改为每周掀酱2~3次。掀

酱时要将经过日晒，较干，色泽较深的酱醅集中，再用力往下压入酱醅内深处发

酵，酱的颜色随着发酵时间的增长而逐步成红褐色，日晒夜露2~3个月后成为

甜味豆瓣酱。

按辣椒重量的18%比例加入食盐，混匀打碎，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个月后成为成熟辣椒酱。

五、成品香辣豆瓣酱：在10公斤发酵成熟的甜味豆瓣酱中加入10公斤熟辣椒

酱、0.2公斤米酒充分搅匀，装入已灭菌冷却的消毒瓶内，装至瓶口3~5厘米

高度止，随即注入精制植物油至瓶口2~3厘米，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、装箱后即为成品。

第一步：准备配料，2大匙番茄酱，蒜8瓣儿切丁，姜一小块儿，切碎丁。要是

不喜欢吃到姜末蒜末的话，可以切成姜片蒜片啥的，等炒好了酱以后，拣出扔掉。

第二步：准备主要的材料，黑豆豉，干辣椒碎，和瘦肉末。我大概目测了一下比例，大概是1：1：1.2，其实可以随意啦，差不多就行。若是不大能吃辣的，建议用做韩国泡菜的那种干辣椒碎，红红的，这种辣椒碎，在我这个嗜辣一族的眼里，根本就没有什么辣味。肉末呢，建议用瘦肉末（我用的是火鸡肉末，很瘦的，几乎没有一点肥肉），一个是健康一点，再一个，也省得炒的时候肥肉出油，等冷却后会有白色的凝油。

第三步：锅热油，要多放一些油，大概是平时炒菜的3 - 4倍。先把肉末倒进去，炒到变白色，加料酒，老抽酱油继续炒，炒到水分差不多都干了的时候，倒入豆豉和辣椒碎，炒一会儿，加入切好的姜蒜，番茄酱，加点白糖，转小一点的火力，不停地翻炒到锅里没有什么水分，撒一点香油，就出锅啦。晾凉以后，装瓶保存。

注：用老抽酱油，给肉末上色，另外，豆豉本身比较咸了，所以，没有再加盐。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发