

# 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；

再把剩下的蒜蓉倒进去，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

入配制熔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，再用力往下压入酱醪内深处发

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](https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html)

文章生成doc功能，由[范文网](http://www.wtabcd.cn/fanwen/)开发