

# 池州开胃海鲜辣椒酱怎么做

生成日期: 2025-10-24

海鲜辣椒酱是家庭餐桌上不可或缺的佐餐调料，海鲜含有丰富的蛋白质，其氨基酸组成比猪肉更接近人体需要。天热，不想做菜，煮上一碗面，舀上1勺海鲜辣椒酱，香辣开胃，省事还好吃，配米饭，粥，馒头都不错。想吃海鲜辣椒酱不用去超市买，教你自己在家做海鲜辣椒酱做法，香辣开胃，味道和外面卖的一样好，自己做的海鲜辣椒酱，真材实料，干净卫生，吃着放心。秋季，正是红辣椒大量上市的季节，价格便宜，自己做上一些海鲜辣椒酱，随吃随取，保存时间长不变质，想吃就吃。市场上买的海鲜辣椒酱是一个妥妥的下饭神器。海鲜辣椒酱不能长时间处于常温环境。池州开胃海鲜辣椒酱怎么做

海鲜的蛋白质由人体必需的8种氨基酸组成，且比例均衡，在摄食后几乎可全部被人体吸收利用。海鲜的脂肪含量比猪肉、羊肉低，在10%左右。此外，海鲜中还富含矿物质(钾、锌、镁、铁等)和B族维生素。海鲜蛋白质含量高，而脂肪含量低，所以味道鲜美，受人喜爱，享有“肉中骄子”的美称。为了满足市场日益增长的对功能性方便食品的需要，通过对产品配方及加工方法进行研究，开发了既营养又携带方便的海鲜辣椒酱。香辣牦牛酱：牦牛是中国高原上的畜种，多数生活在无污染、生态环境洁净的高寒地带。牦海鲜蛋白质含量高，脂肪含量低，矿物质元素含量丰富，氨基酸结构比例与人的更接近。池州开胃海鲜辣椒酱怎么做海鲜辣椒酱中的海鲜还富含矿物质(钾、锌、镁、铁等)和B族维生素。

海鲜辣椒酱特点：香：本产品熬制过程中，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。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。色：海鲜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，海鲜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。

蔬菜肉海鲜辣椒酱：原料：猪肉（略带些肥肉）、番茄、洋葱、胡萝卜渣、菠菜渣、芹菜渣、番茄海鲜辣椒酱、料酒、白胡椒粉、白芝麻、豆瓣海鲜辣椒酱、蒜蓉香辣酱、生抽各适量。做法：猪肉剁碎、番茄连皮切小块、洋葱切小粒。锅中放少许油，加热至5成，下肉碎恰当翻炒至变色。加豆瓣海鲜辣椒酱、生抽、料酒拌炒。放入番茄洋葱，拌炒至洋葱断生。加蔬菜渣和适量净水（至少比没过肉末的量高出2cm）大火煮开之后加入番茄海鲜辣椒酱跟蒜蓉香辣酱，大煮2~3分钟之后，转小火炖（差未几30分钟左右，不过还要依据食材的用量~，只有肉末熟了即可，你可以尝一下，假如肉末已经熟了，你能够转大火立刻收汁）。收汁之前加适量胡椒粉跟白芝麻，煮至收汁即可，装进容器中，凉透了，放冰箱。海鲜辣椒酱色泽鲜红，海鲜辣椒酱的红色来自辣椒的本色。气短、贫血、面色萎黄、中气下陷、头昏目眩的人食用牛肉海鲜辣椒酱很有益处。

香菇海鲜辣椒酱做法：选用新鲜、风味正的面酱(或豆酱)、辣油、猪肉、香菇、花生米、豆腐干。将猪肉洗净，切成肉丁；将香菇洗净，沥干，切成小块。在锅中倒入少许色拉油加热，先放入肉丁，炒至变色，再放入香菇丁一起炒熟，待用；将花生在锅中炒熟后出锅，用刀拍碎至绿豆大小待用；豆腐干用水发至柔韧，切成小块，二者一起在油锅中炒熟待用。炒面酱(豆酱)的时候容易糊锅，所以炒前要加少量水并搅拌均匀，然后将面酱(或豆酱)在热油锅中炒15分钟后，倒入上述配料，加味精、食盐等搅拌均匀，一般面酱已经很咸，所以要口尝后，再加盐，以免过咸影响健康。加入辣油，拌煮15分钟后出锅。海鲜辣椒酱有一些理化指标要求，食品添加剂执行GB-2760池州开胃海鲜辣椒酱怎么做

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海鲜辣椒酱。池州开胃海鲜辣椒酱怎么做

复合海鲜辣椒酱加工工艺：调配、熬制：待原料准备好后，将植物油倒入锅中，待温度上升到130℃左右时加入海鲜糜，迅速翻炒后加入适量料酒去腥，待海鲜炒熟后，立即加入酱、豆豉和花生酱，使其混合均匀，然后加入一定量的调味液，较后添加溶解了的增稠剂，保持微沸，边加热边搅拌，调节好酱的粘稠度和色度即可停止加热。封装、杀菌、冷却：将熬制好的海鲜辣椒酱与0.25g/kg的山梨酸钾混合均匀后灌装进软包装袋中。灌装后应尽快趁热封口，将酱料袋放入真空包装机里进行抽气包装，热封3~5s用杀菌锅在110℃下杀菌15~20min迅速冷却至室温即可。池州开胃海鲜辣椒酱怎么做