

# 贵阳风味麻辣酱价格大全

发布日期: 2025-09-21

滇乐麻辣酱精品菜系——五行麻辣烩双色豆腐：食材清单鸭血豆腐200克，北豆腐350克，小葱15克，香辣酥50克，大葱10克，蒜10克，姜10克，盐3克，糖3克，鸡粉2克，老抽10克，油20克，香油10克，淀粉5克，五行麻辣酱15克。制作工艺烧开水加盐，鸭血和豆腐下锅焯烫后捞出。锅内放油，煸炒葱姜蒜，出香后加水，下入鸭血和豆腐，加盐、糖、鸡粉、老抽、五行麻辣酱调味，烧2-3分钟，淀粉勾芡，淋香油出锅，撒香辣酥和小葱末即可。五行麻辣干煸牛柳：食材清单牛柳250克，香芹100克，红椒丝50克，大葱丝20克，姜丝10克，蒜片10克，盐2克，糖5克，鸡粉2克，料酒20克，熟白芝麻20克，油100克，五行麻辣酱15克。制作工艺：5成油热下牛柳丝煸炒，至表皮发干颜色变深加入葱姜蒜爆香，加入料酒，加入盐、糖、鸡粉调味，加入五行麻辣酱，加入香芹翻炒1分钟，加入红椒丝和芝麻炒匀即可。麻辣酱是生活中常见的佐料，只要有一罐香喷喷的麻辣酱在手，胃口好吃嘛嘛香！贵阳风味麻辣酱价格大全

麻辣酱用料：干朝天椒500克，花椒（味道偏香，颜色发红）25克，麻椒（味道偏麻，颜色发青）75克，芝麻25克，花生碎25克，八角50克，海鲜酱75克，白糖100克，鸡油50克，老油60克。制作：1、将朝天椒一切为二。起锅，下色拉油晃一下倒出，下朝天椒炒干香，打成粉。2、锅下鸡油，下朝天椒面、花椒、麻椒、八角一起小火炒棕红色。3、另起锅放入老油60克，烧到2-3成热时，浇入步骤2中炒好的朝天椒粉中搅均匀，然后放入炒熟的芝麻、海鲜酱、花生碎、白糖调制成麻辣酱。（白糖要等温度降下来后再加入，否则会糊，发苦）。注意：此酱比较稠，辣味稍重，可根据当地口味适量多加老油，调稀一些。点评：此酱中只加了八角一味香料，味道够香吗？解答：此酱突出麻辣味，香料不用加太多太杂，一味就可以了。贵阳风味麻辣酱价格大全云南麻辣酱报价，云南滇乐调味品厂家供应。

香辣酱是采用名小吃豆花蘸水的传统工艺结合先进的科学保鲜技术，精选辣椒、花椒、胡椒、芝麻、植物油及名贵自然香料精工配置而成的一种酱。具有川味的麻辣香特点，味美色鲜，回味悠长，营养丰富，有开胃健脾、增进食欲的功能。是烹调各种川菜及各种凉菜、面食的理想调料，是居家旅游的方便佳品。滇乐调味品扎根中国饮食文化的沃土，由汪朝康先生毕生精心研发、调味、改良，终以新鲜辣椒为主，配以品质好的原材料，粮食经传统发酵，制成了多款满足各种烹饪需求的调味酱。

麻辣口味的菜是重口味人的喜欢，也是下饭利器。想吃麻辣口味的菜离不开一样神器——麻辣酱。麻辣酱不管是做川味儿海鲜炒菜、烧烩类菜肴的烹制，还是做酱料碟，都非常好吃，现在把婆婆的秘方告诉大家。用料：牛里脊肉150克蚝油50克辣椒粉75克花椒粉35克生抽120克盐5克辣椒油50克油150克一般婆婆还会放上之前没吃完的干净的酱。制法：1、把牛里脊肉洗净泡水，泡出血丝，再清洗一遍，切成小块儿剁成细茸；注意一定要是剁的，用机器绞出来的肉不好吃。2、

热锅倒油，油热后，加上牛肉茸，细细翻炒，煸炒至酥香。3、另起一锅加入辣椒粉、花椒粉，炒出香味，加入蚝油翻炒，烹入生抽，如果家里有各种酱料或者火锅底料的话，可以适当加一些进去。4、先添少量水，片刻后再加大量油，倒入之前炒的牛肉茸，大火烧开转中火熬至汤汁浓稠味香即可。麻辣味可以根据自己喜好选择多放辣椒粉或者花椒粉就行。这种麻辣酱只加了一味香料，香味却如此独特。麻辣酱哪个品牌口碑好，云南滇乐调味品厂家供应。

麻辣的下酒料是很多朋友的喜欢，麻辣酱卤是其中的佼佼者，想要做出一份不错的麻辣酱卤，便成为许多美食爱好者心心念念的事，就和大家说说一分\*\*酱卤做法，说说配方的事情。下香料包为5千克水的用量，渐渐哥们小店\*\*的麻辣酱卤配方。一、这麻辣配方的主体基底，使用的是经典的辣椒、花椒、良姜、荜茇的组合搭配红蔻，这里使用的辣椒为二荆条，用量是为辣椒35克，花椒30克，荜茇2克、良姜5克、红蔻2克。基底的作用就是确认了主题的香味，就像是普通卤水中，八角、桂皮等用量\*\*多作为基底是一个道理的。二、主体增香主体增香部分是为了让香味更加的丰富，而且同时前香也是这一部分完成搭配，这配方使用的是八角、肉桂、小茴香这样的组合来完成，看过之前文章的朋友应该知道，这三种香料在麻辣的配方中，一般只能充当臣料，用量上肉桂要稍微多些，于是便有了以下具体的用量，八角8克、肉桂10克、小茴香8克。麻辣酱的做法及配方。麻辣酱生产厂家，云南滇乐调味品厂家供应。贵阳风味麻辣酱价格大全

云南麻辣酱哪个品牌口碑好，云南滇乐调味品厂家供应。贵阳风味麻辣酱价格大全

就用鸡肉，给大家做一道麻辣酱炒鸡肉，是非常营养又开胃的家常菜。辣爽的口味很适合下饭，平常在家里做给老人品尝，用来滋补营养，对于女性朋友来说，也是好的食材。而麻辣酱炒鸡肉，炒制的方法十分简单，很适合在家炒制，相比鸡肉煲汤的做法，香辣味的炒鸡肉，在夏天才更加开胃下饭。接下来就一起看看，这道美味的麻辣酱炒鸡肉该怎么做吧。首先要把\*\*主要的鸡肉准备好，需要一斤的土鸡，不过一般市场上，是整只鸡售卖，这样炒盘鸡肉显得太多，放到锅里也不好炒制，可以取一半鲜嫩的鸡肉，要是在家一个人做这道菜的话，买几根鸡腿肉炒制，肉质的口感会更加鲜嫩爽滑。还要准备给鸡肉去腥的佐料，需要两块生姜，六瓣大蒜粒，生姜和蒜粒都尽量多备些鸡肉，尤其是蒜粒多加一些，混合着鸡肉一起炒制，不只可以稍微去鸡腥味，炒浓后还可以给鸡肉增香。麻辣酱应该是不少人喜爱的。贵阳风味麻辣酱价格大全

云南滇乐调味品有限公司拥有云南滇乐调味品有限公司注册地址位于中国（云南）自由贸易试验区昆明片区经开区红外路尚为国际A区13栋1号，注册机关为昆明市市场监督管理局，法人为程明雪，经营范围包括粮油、散装食品、预包装食品的销售；盐及调味品（不含味精）的销售；蔬菜、酱油、食醋及类似品的加工及销售；豆制品的加工（限分支机构）及销售；餐具的批发；国内贸易、物资供销。等多项业务，主营业务涵盖香辣酱，麻辣酱，香辣豆瓣酱，调味品。目前我公司在职员工以90后为主，是一个有活力有能力有创新精神的团队。云南滇乐调味品有限公司主营业务涵盖香辣酱，麻辣酱，香辣豆瓣酱，调味品，坚持“质量保证、良好服务、顾客满意”的质量方针，赢得广大客户的支持和信赖。公司深耕香辣酱，麻辣酱，香辣豆瓣酱，调味品，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。