

孟记奇香辣椒油做法大全

辣椒油、辣椒酱精彩做法多多 采集众家之方，请大家根据自己的客观条件和需要进行操作。

自制花椒辣椒油(1)

取一锅，不妨大些，要有盖子。放植物油，边加热边把干红辣椒大量，掰开，放入。至油大热，辣椒微糊，撒入辣椒碎大量，花椒一把(四川汉源最好)，迅速将锅从火上移开。右手持锅盖，左手端 50ML 左右一小碗凉水。将水倒入油锅，盖紧锅盖。此时会有剧烈反应发生。待锅凉装瓶密封。

辣椒红油又一法(2)

一般炸辣椒油都不红，此法可炸出红油

先把水与油和大量辣椒一起下锅，不放花椒，加盖慢火熬，不要揭盖，待吱吱啦啦响过，于无声处开锅盖，将辣椒炸酥即可。

加水可浸出辣椒的红色素，降低油温，使辣椒油味浓。

做辣椒酱(3)

辣椒系列食品加工方法

1、辣椒酱：选成熟新鲜、红色辣椒为原料，剪去蒂把，倒入清水中，用竹杆不断搅拌，洗去粘附的泥沙等污物，捞起装萝沥干，倒入电动剁椒机剁碎，加盐腌制。鲜红大椒每 100kg 加盐 10-15kg，明矾 0.1kg 混匀，装入泡菜坛，约 10d 后即可食用。另外在辣椒里面还可加入花椒、五香粉、麻油、姜丁味精、豆鼓等，其味道更加独特。

2、辣椒油：选辣椒果鲜红的干椒为原料，去蒂和籽，用水洗净沥干，按干辣椒和植物油 1：10 的比例取油入锅内，加热，待油冒浓烟时将锅从火上撤离，约凉 3min 左右，将沥干水的干辣椒倒入锅内，用筷子翻动，使其受热均匀。等油凉后，捞出辣椒，剩下的油即为辣椒油。

3、酱青辣椒：选无虫伤，无腐粒的青辣椒洗净，凉干表水后放入缸中，一层辣椒一层盐，最后用重物压紧辣椒(100kg 鲜辣椒加盐 16kg)，腌制 3d 后，将盐卤水沥出，煮沸后摊冷，再连同辣椒装入坛内封闭，放阴凉处约 5-10d 即可食用。

4、油红辣椒：(1) 方法：将辣椒洗净，去除虫伤、腐烂的，将白糖调入酱油内；将辣椒放入缸内，一层辣椒一层盐，再将酱油从上方淋下，辣椒上方用重物压紧，2-3d 后，将酱油卤水沥出，煮沸摊凉，连同辣椒一块装入坛内，5d 后即可食用。(2) 原料配比：大红辣椒 100kg，食盐 10kg，上等酱 10kg，白砂糖 2kg。

辣椒酱(4)

新鲜红辣椒洗净，摘去梗，晾干水份，加辣椒量三分之一的蒜，一起打碎，加适量盐和白酒(要用 50 度以上的，做出来的辣椒酱会很香)，用干净瓶子或罐装好，在面上倒一层酒，密封十天左右即可。

吃的时候注意用干净汤匙舀出，不可沾油，否则会发霉。

或者在锅里倒油，把辣椒酱煮过再用瓶装好，随吃随取。

糟辣椒的做法(5)

糟辣椒在贵州很流行，做上一罐罐糟辣椒是秋季每个家庭里一个重要的节目，从采购好的红辣椒，大蒜，买一袋袋的盐，到准备必备的用具象大如铲子的专用剁刀和大木盆，忙碌之中透着难言的喜悦。

小规模的制作用普通的菜刀和菜板即可，当然将辣椒切碎费些功夫。原料中红辣椒可用各种品种，大的灯笼椒或小的普通辣椒都可，当然辣度不同由个人喜好而定，都应去籽。大蒜也要切碎，但都不必太碎，主要为搅拌均匀容易进味。剥蒜是一项辛苦活，得有极大的耐心和不计名利的精神。将切好的辣椒和蒜粒混和均匀，然后加盐，加时逐步地加，一边搅匀，尝到盐味合适才停止。然后倒入国产白酒，一可加香，二可使辣椒和蒜吃起来很脆。另外可加的东西如少量花椒和糖都可酌情而定，主要是增加不同的口味。

最后的工序就是装入容器密封保存，带盖的 pickle 玻璃罐子是个不错的选择。注意这个制作过程中的每样东西都要避免沾油，至少做之前要用洗涤剂洗净擦干。每次用专用的勺舀出来，盖好盖子。

其实做好的糟辣椒马上就可以吃，但味道还没有浸透，而且蒜还很辛

辣，要等上三五天才会好吃。辣椒会渐渐变酸，开胃可口，可以当小菜直接吃，也可以做一种特殊的辣酱用来炒生菜等蔬菜，还有炒魔芋豆腐，或者做炒饭，嫩黄的鸡蛋，鲜红的辣椒丁，洁白的米饭，很好吃的。

自制辣椒油(6)

蒜头一磅去皮打六成烂,但不要打成蓉了.放到油里炸,油要多多.
(我每次用 1L 的玉米油,橄榄油最好,但成本高了些.)加入干虾仁,和干贝(干贝不要整块).小火!干尖椒用烤箱烘脆后碾碎加入,熄火.
加入盐和葱白.盖上盖子,让其自然凉即可.

微波炉制辣椒油(7)

. 用一小碗,放上几勺油. 以一碗底为例,在微波炉里加热 2-3 分钟. 拿出来,放入辣椒面. 这时如果油沸腾(别怕,一点泡泡,不会溅出来)就合适了,如果没有沸腾,再加热 1,2 分钟.

优点: 现做现吃,辣椒油格外香; 不用锅,省的浪费油和洗锅; 不用担心辣椒炸糊.

使辣椒油更辣(8)

我也是噬辣不要命的，经常因吃辣，胃口疼的我直翻白眼，可还是没记性，每当辣瘾上来，我就刻苦钻研、挖掘辣味，

后来从水煮肉的过程中发现，要使辣椒油更香更辣，不论用辣椒面还是碎辣椒，最好都先在烧热的干锅中，把辣椒（面）先稍炒一下（火别太大，防止炒糊），然后再放在容器中。另在火上烧辣油……照下面的这个方子操练。

厨房体会

我嗜辣，做菜求简单，为了不污染环境，常吃炖的和凉拌菜，熟油辣椒是关键。我的熟油辣椒做法是：选用极细的辣椒面，有点象做韩国泡菜的那种，可加入芝麻放入容器。把植物油烧辣后用勺子舀入容器中，要一边搅拌，仅仅以淹没辣椒为度，然后把锅里余油晾温，再一起倒入容器中，这种做法辣椒不会糊，颜色也好看。常吃凉拌芹菜，（开水中一焯去掉生味即可，个人认为是芹菜最简单，最好吃的做法，一定要加点醋）凉拌黄瓜，粉丝豆芽凉拌，土豆丝凉拌，拌凉粉。而拌荤菜，比如肚丝，鸡肉，肘子肉，一定加上少许由姜，蒜，花椒粒剁碎的绒，加上葱丝，淋上辣椒油！

我觉得自己从国内带最好的厨具是沙锅，新式的，直火不裂的那种，用不同肉料熬底，羊肉，鸡肉，排骨都可，再加入白菜，豆腐，虾，

小香肠，土豆片，粉丝，渔丸等等，各来一些，有菜有肉有汤，再做一碗由酱油，味精，辣椒油，盐，老干妈组成的蘸水蘸着吃。

辣椒油——凉拌必备（9）

锅中放入 300ml 植物油加热至冒烟，倒入干净无水空碗
待油温稍降（扔进一根姜丝没有立即炸焦即可），加入少许姜丝，十多颗花椒，辣椒粉（或辣椒碎），边加边搅动
放凉即可用，放有盖瓶中不冷藏也可存放一两个月
凉拌菜时加入两勺，非常美味

试试傣家油辣椒吧!!!（10）

这是从我一个朋友那偷学来的,他可是如假包换的傣族.记得第一次他给了我一大瓶,一个星期后我咳了一个多月才缓过劲儿来,因为我一个星期二十几餐全是开水泡饭就辣椒啥菜都没吃过.到了北美就可以放心大吃特吃了.不过还是请大家注意适量,身体要紧!!!

材料:

辣椒面, 花椒粉少许, 蒜半个切粒(也可以多放点,香!), 盐和鸡粉适量

做法 1:

将辣椒面，蒜粒和盐一起放如冷油中搅匀，开中火，待油滚后一分钟(闻着没有生味就行)，放入花椒粉和鸡粉，熄火，静置到凉即可。

做法 2:

先将油烧倒八成热把蒜粒和盐炸香后，改小火放入辣椒面慢慢搅动至无生味，放入花椒和鸡粉熄火即可。这种做法的特点是：蒜粒(可以切大一点，多放一点)吃起来又香又酥脆，我通常都是用这个方法。

注：

1> 辣椒和油的比例 1(辣椒)：3(油)，油的多少随个人喜好而定

2> 在熄火后辣椒油，依然会持续滚一段时间，所以请放到安全的地方以免发生以外烫伤事件，尤其是离小孩子远一点!!!

油辣椒做法(11)

备料：上好的辣椒粉，胡椒粉，五香粉，芝麻，盐，混合后放到一个不怕烫的容器里。肯定是辣椒粉最多，其它是配料，酌量，怎么酌量，只能靠自己摸索，五香份里是有花椒的，不过我喜欢多点花椒。

制作：烧一锅热油（油要冒烟），关火，静置 1-3 分钟（降温，关键）。之后将热油徐徐倒入配好的辣椒粉里，边倒边用筷子搅拌辣椒粉（关键，容器下垫抹布，可防止容器随着动），务求均匀。油宁多勿少，

制作完后应完全淹没辣椒粉。

本家秘制辣椒油的制作方法这个辣椒是我的最爱,辣椒油做的好吃,调出来的食品才香,市面上买的辣椒油都不太香,所以我自己动手做

原料: 四川朝天红辣椒半斤打成粉末状, 花椒, 大料少许, 食用油一斤 (或根据实用量自定)

1. 将锅放在火上放入食用油加热, 当油温开始冒烟时将锅端起放在一边等油温冷却, 待油温降至 7 成热时放入花椒和大料炸出香味后捞出。

2. 取一耐温瓶 (需带盖, 以便日后保存方便) 将辣椒粉放入瓶内, 等油温降至五成热时倒入瓶内搅拌均匀, 这时热油就会慢慢的将辣椒素融出就成了红彤彤辣椒油

做好的辣油可以用来凉拌各种小菜, 味道可比超市里买的香多了

陕西油泼辣子秘方

陕西线辣椒 500 克

八角 170 克

花椒 220 克

姜片 150 克

良姜 50 克

甘草 100 克

毕卜 50 克

桂枝 100 克

桂皮 100 克

白胡椒 100 克

茴香 50 克

肉扣 80 克

白扣 50 克

丁香 25 克

做法 1:

将以下香料配好磨碎，另将陕西红辣椒磨碎(不要磨成面面哦)，二者掺合，取菜籽油若干(油一定不要少放，一般都要没过辣椒好多)，加热到冒大烟，关火，冷却一下，无烟了直接泼到辣椒上。(辣椒里加点盐也可以)，陕西一般用这种辣椒油做凉拌，好多凉皮店视此配方如命啊

做法 2：以上原料，在菜市场叫卖调料的用粉碎机粉碎成最大的片，然后又用油泼，效果更佳，而且一次用不完可以放着，等下一次再用。

另附：家庭版油泼辣子

在 DIY 成为时尚的今天，自己动手做一瓶香香的油泼辣子吧，用不了几分钟的时间，做一次能吃上好几天，而且自己用的原料是货真价实，料放得足，味道自然更胜一酬。

原料：辣椒粉（或者剪碎的干辣椒）、熟芝麻、花生、核桃仁、植物油。

做法：

1、把辣椒粉或者剪碎的干辣椒放在一个耐高温的大碗里，加入

熟白芝麻，其比例大至是 1:1。

2、再加入一些压碎的花生仁、核桃仁之类的果仁。

3、炒锅烧热，放足量的油，等油烧热，有烟冒出时，把热油浇在辣椒碗里，这时辣椒碗里会沸腾起来，同时有很浓的香味飘出，注意离远点，不要被烫到。

4、把热油和辣椒芝麻搅拌均匀，晾凉后装入干燥的玻璃瓶里，随吃随取。可以用来拌凉菜、拌面条、蘸饺子等，开胃提味，非常好吃。

贴心提示：

1、浇辣椒时，油的温度很重要，温度太低炸不出香味，温度太高容易把辣椒炸糊，一般在油微微冒烟时比较合适。

2、喜欢吃麻辣口味的，可以在油没烧热时先放几粒花椒，等油烧热，花椒变黑时关火，把花椒捞出，等油温降一降再泼在辣椒上。

秘制饺子蘸料——色香味俱全的无敌招牌蘸料

材料：陈醋、辣椒粉、大葱、蒜、生抽、香油、芝麻

做法：

1、大蒜洗净捣成蒜泥；大葱洗净切碎备用。

2、将蒜泥和葱碎放入碗中，加入适量辣椒粉和少许盐（这个根据个人口味啦，我的辣椒粉不辣，多放了些，呵呵）。

3、锅中放入适量油，小火炸香花椒捞出不要，将热油泼在辣椒粉上。

4、将陈醋倒入锅中加热至沸腾，倒入碗中。（加热醋的目的是让醋的口感更柔和）

5、依次添加适量生抽、鸡精、香油、熟芝麻、温开水即可。（我喜欢醋多的，只加了少许生抽调味，这个根据个人口味啦，可以适当加入少许砂糖）

如果你没有充裕的时间，就做这个秘制饺子蘸料简易版：

- 1、先将葱花和蒜泥拌匀。
- 2、调入适量酱油和陈醋。
- 3、最后加入红辣椒油拌匀即可。

实在想偷懒，买外面的蘸料不如做这个家常饺子蘸料：

- 1、适量陈醋中加入少许糖。
- 2、调入辣椒酱或者油泼辣椒搅拌均匀即可。

海鲜香辣酱：

做海鲜香辣酱，因条件不同、口味不同，有多种做法。一般先做海鲜酱（因为海鲜酱发酵约半个月），然后再做成海鲜香辣酱。

我先说如何做海鲜酱

做海鲜酱方法一：

（1）、先将虾、蟹、鱼分类挑选洗净控水；

（2）、分类剁碎，至比肉蓉略粗即可；（老做法是用擀面杖捣，所以沿海叫捣虾酱）

（3）、剁好后将虾肉放入容器，容器视虾的多少可以用坛子或玻璃的罐头瓶子（推荐大口玻璃瓶，透明便于接受光照）——用前必须用开水消毒，控干——酱不要装得太满，海鲜泥放入容器后要放盐，最好是小盐粒，因未提纯，腌制东西比精盐面香，懒得去买，用的现成的盐面。

（4）、放盐后搅拌均匀，用纱布封好口，放在阳光充足的地方自然发酵，为了发酵均匀每天要打开纱布，用干燥消毒的擀面杖搅拌一次（图省事的话搅拌一下也可）。

日照充足的话一个星期就可以吃了，最长也不过半个月。

[小贴士]

(1)、放多少盐可以视自己的口味而定，太少容易发霉，太多会太咸，一般一斤虾放 2 至 3 两盐，也可以少一些。

(2)、千万注意不要让苍蝇落在上面，否则会生蛆的。

做海鲜酱方法二：

制作海鲜酱一般都是在每年的 8~10 月份，因为这时的虾多且味美。制作时，选 10 斤虾皮（一种小虾）用清水洗净，放入干净的坛子中，再放入精盐 1500 克，用木槌轻捣数下，然后封好口，以后每天还要再捣上一次，等 15 天虾酱自然发酵后，就可以调制食用了。虾酱可制成多种口味。既可用于下饭，也可用葱丝蘸酱配玉米饼食用，还可用于菜肴的调味，如虾酱豆腐、炸虾酱鸡翅等等。

下面，就给大家介绍两种不同口味虾酱的调制方法。

原料：虾酱 200 克 干辣椒节 15 克 香葱末 200 克 菜油 200 克

制法:

净锅上火, 注入菜油烧热, 投入香葱末和辣椒节炒香, 然后调入虾酱, 用小火慢慢炸制, 待虾酱吐油时, 即可上桌食用。料: 虾酱 200 克 葱末 50 克 鸡蛋液 5 个 菜油 100 克

制法:

净锅上火烧热, 投入辣椒节炒香后, 调入鸡蛋液和虾酱, 起锅前撒一些葱末, 炒熟即成。

注: 蟹酱与虾酱的制法一样, 同样为津滨地区渔民所喜爱。

二. 再制作海鲜香辣酱

做海鲜香辣酱方法一:

配料: 海鲜酱 100 克、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、十三香少量、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。

做海鲜香辣酱方法二：

配料：鲜红辣椒 2 斤、食油 1 斤、海鲜酱 100 克、食盐 3 两、白糖 2 两、生姜 3 两、花椒面 1 两、味精 1 两、白酒 1 两、甜面酱 5 两、花生米 3 两（炒后压碎）、芝麻 2 两（炒后压碎）

做法：油烧热至八成后倒入切碎的（用食物料理机，一分钟搞定）辣椒和调料小火炒半小时，最后放入面酱、海鲜酱、味精搅拌即可

不用海鲜酱制作海鲜香辣酱：

方法一：

配料：芝麻、豆豉、干红辣椒（剁碎）、面酱、香菇、海鲜料（虾，鱿鱼、鲜贝等）

调味料：白糖、胡椒面、五香面、

做法:

1、将香菇和海鲜料剁碎，放油炒到八分熟备用

2、铁锅烧热，小火将芝麻炒香后备用

3、多放油，烧热后将干红辣椒炸香，将豆豉放入翻炒几分钟后加入面酱继续翻炒至熟。（要不停的翻，以免糊锅。）

4、将香菇和海鲜料放入继续翻炒，芝麻略微碾碎后放入，加白糖（一般一玻璃杯左右的酱加 3 到 4 大匙白糖）、胡椒面，五香面即可。

（视个人爱好还可加入压碎的核桃仁，花生仁等。）

方法二:

配料：营口大酱半袋、鲜红辣椒 2 斤（用食物料理机打碎）、生姜半斤、花生碎 2 两、熟芝麻 2 两、虾子酱、鱼露、虾皮（碾碎）2 两、食盐 3 两、白糖 2 两、味精 1 两、香油 2 两

做法:

1、铁锅烧热，小火将花生、芝麻炒熟碾碎备用

3、多放油，烧热后将生姜炸香、下红辣椒炸香，将营口大酱放入继续翻炒至熟。（要不停的翻，以免糊锅。）

4、将虾子酱、鱼露、虾皮放入继续翻炒，芝麻略微碾碎后放入，加白糖、盐、味精继续翻炒，最后淋入香油即可。

温馨提示：

1.做好的酱，一定要放凉了才能装瓶，不要装满。

2.另熬一些熟油，凉凉后浇在每一个瓶里，再拧紧盖，这样能存放一年不坏。

7 大厨 9 种方法教你做辣酱

制作方法：

主 料： 牛肉 辣椒 豆豉

辅 料： 老姜 蒜 五香粉 老干妈香辣酱

秘制香辣酱

用料：

1、鲜朝天椒半斤（可依个人喜好增减）。

2、永川豆豉半斤。

3、牛肉末三两。

4、老姜一小块。

5、蒜半个。

6、五香粉半咖啡匙。

7、老干妈香辣酱一大匙。

做法：

1、将豆豉放在菜板上用刀碾压成泥，姜、蒜均剁末。

2、将辣椒放搅拌机打成末或用刀剁成末。

3、将辣椒末盛出待用。

4、锅中放油烧至五成热，下姜、蒜末后改用小火慢炒出香味，再下牛肉末炒散。

5、牛肉末炒熟后即下豆豉泥续炒。

6、豆豉炒出香味后下辣椒末、五香粉、老干妈香辣酱。

7、炒约一分钟，起锅装盘。

8、晾凉后装瓶盖紧瓶盖，随吃随取。

成都 欧阳宇华：自制西红柿酱

我用到的西红柿酱虽然名字中没有提到辣椒，但它却是一种辣味酱，这种酱制作简单，味型酸辣适中，可以做辣椒酱直接食用，也可以拌面条，我还用这种酱做了一道菜叫做“煎鱼散香”，大体做法是将码好味的武昌鱼挂水粉糊，入烧至五成热的油中，两面煎熟，上桌的时候鱼身上盖一层西红柿酱，味道酸辣，鱼肉鲜嫩，卖得非常不错。

西红柿酱的具体制作方法：

原料：朝天椒 150 克，西红柿 500 克。

调料：蒜米 40 克，姜米 30 克，盐 15 克，菜子油 250 克，香油 20 克。

制作：把朝天椒磨成辣椒面，西红柿切 1 厘米见方的块，锅中放菜子油、香油烧至六成热，下蒜米、姜米、盐、辣椒面、西红柿块，中火煎 20 分钟，呈酱状即可食用。

河南 王好芝：自制“迷宗香辣酱”

我们酒店的几位热菜师傅自己创制了一种香辣酱，香辣浓郁，适合于各种热菜小炒，取名“迷宗香辣酱”，具体制作方法：

用料：青红鲜尖椒末各 500 克，野山椒末 250 克，泡椒末 200 克，牛肉末 50 克，花生酱 50 克，孜然 30 克，豆豉末 100 克，蒜蓉、姜末各 20 克，三合油（牛油、羊油、花生油）1500 克，百籽粉（一种调味品，起到增香、祛腥的作用，购买电话：0371-5075589，联系人：王经理）10 克，太太乐鸡精、蘑菇精各 10 克，黄酒 15 克。

制作：锅放三合油 20 克，烧至五成热，下蒜蓉、姜末，小火炒香，下入剩余的三合油、青红鲜尖椒末、野山椒末、泡椒末、牛肉末、花生酱、孜然、豆豉末、百籽粉、鸡精、蘑菇精、黄酒，小火慢慢熬制 15 分钟，出香味即可。

注：1、成品呈红色酱状。2、不能加汤，有汤不易保存。

用此酱汁做的菜香辣味浓，略带孜然味，如“迷宗香辣扒鱼头”、“一品香辣炒鳝丝”、“迷宗香辣火局鲜鱼翅”，以“一品香辣炒鳝丝”为例：

◆ 一品香辣炒鳝丝

原料：活鳝鱼 500 克，洋葱丝 10 克，荷叶饼 10 个，金针菇 20 克。

调料：迷宗香辣酱 35 克，香菜梗 8 克，色拉油 200 克，黄酒 15 克，白糖 10 克，韩国烧汁 8 克，味精 3 克，盐 8 克，湿生粉 15 克，红油 10 克，青红椒圈各 5 克，椒盐 10 克。

制作：1、用 80℃ 的水把活鳝鱼烫死，用手把鳝鱼肉撕成鳝丝，骨头留用。2、锅放色拉油 20 克，烧至五成热，下迷宗香辣酱中火炒香，下黄酒、洋葱丝、鳝丝、金针菇中火翻炒 2 分钟，撒青红椒圈、香菜梗翻匀，加白糖、韩国烧汁、盐、味精调味，用湿生粉勾薄芡，淋红油出锅，荷叶饼围在盘边。3、鳝骨入烧至五成热的油中，中火炸 2 分钟，至酥脆，捞出沥油，带椒盐味碟，跟鳝丝一同上桌即可。

特点：香辣浓郁，一菜双吃，风味独特。

河北 尹志钢：自制干锅香辣油

干锅菜是湘菜馆中非常畅销的系列菜肴，有浓厚的湖南地方风味，制作时还可以随意加入垫底的素菜。厨师不同，做出的干锅菜也有所区别，我做的干锅菜特点就在于用了自己调制的干锅香辣油，具体制法：将辣椒面 500 克、桂皮 10 克、香叶 3 克、丁香 2 克、白蔻 2 克、陈皮 5 克、草果 5 克、紫草 5 克、八角 5 克、罗汉果 2 个、芝麻 50 克、胡萝卜 100 克、香葱 50 克、香菜 50 克、姜片 20 克、蒜瓣 20 克、郫县豆瓣酱 200 克、永丰辣酱 100 克、川湘麻辣鲜酱 100 克、辣妹子

酱 100 克放入 2.5 千克烧至八成热的花生油浸泡 24 小时，然后上中火将所有原料炸至水分全干捞出沥渣，剩余的油即成干锅香辣油。用这种香辣油做出的干锅菜香辣适口，如“干锅鳝鱼”、“干锅仔鸡”、“干锅排骨”等。以“干锅排骨”为例：

◆ 干锅排骨

原料：净猪排 1 千克，青尖椒段 50 克。

调料：自制干锅香辣油 200 克，豆瓣酱 10 克，姜片 5 克，葱末、姜末各 3 克，蒜瓣 5 克，干辣椒段 2 克，蚝油 10 克，辣妹子酱 5 克，盐 3 克，啤酒 30 克，香葱段 2 克，色拉油 50 克。

制作：1、将排骨改成 5 厘米长的段，放入葱末、姜末，加 1 千克水用高压锅压至上汽后 3 分钟，青尖椒段入五成热的油中滑油 30 秒，捞出放入干锅内。2、炒锅上火下自制干锅香辣油烧至五成热，下豆瓣酱、姜片、蒜瓣、干辣椒中火煸炒出香，再下入排骨翻炒 1 分钟，加蚝油、辣妹子酱、盐，烹啤酒，小火焖 5 分钟，装入垫有青尖椒段的干锅中，放香葱段，用酒精炉点火上桌即可。

湖北 陈辉：自制油炒辣椒酱、泡辣椒米、复合味辣椒酱

油炒辣椒酱的制法：把 150 克红尖椒放在搅拌机中绞细，入烧至五成热的 100 克色拉油中中火炒 4 分钟，至出香味、颜色棕红即可食用。可以做味碟、直接蘸食，也可用于凉菜调味、热菜上色和调味，如“辣子肉排”：取 200 克净猪肉排，粘匀面包糠入烧至五成热的油中中火炸 5 分钟，切 4 厘米长的段，浇上用 25 克油炒辣椒酱、8 克盐、3 克鸡精、15 克美极鲜酱油调成的汁即可。

泡辣椒米的制法：取 200 克红尖椒，切成米粒大小，加 15 克盐、10 克醋泡 24 小时即成。泡辣椒米的用途非常广泛，热菜、凉菜都可使用，如“泡椒米煎小银鱼”：取 100 克泡椒米和 150 克小银鱼拌在一起加 2 个鸡蛋、15 克水淀粉拌匀，放 5 克盐、3 克鸡精、2 克胡椒面、10 克料酒，放入烧至五成热的油中中火煎 8 分钟成饼状，至两面煎熟即可。

复合味辣椒酱的制法：取 50 克野山椒米、50 克泡辣椒米、50 克郫县豆瓣酱、20 克香水鱼料、50 克干辣椒米、15 克姜米放入烧至五成热的 100 克色拉油中，小火炒 10 分钟，至出香味即可。可以加蒜苗、葱、肉末做成味碟，也可以做“香水鱼”的汤料，或者做水煮菜、烧菜的调料，多用于麻辣味较重的菜肴，如“辣味烧汁鱼”：净青鱼 750 克切重约 10 克的块，放 5 克盐、10 克料酒、3 克味精码味 5 分钟，入烧至五成热的 200 克油中小火煎 5 分钟至一面泛黄，下 30 克复合味辣椒酱，中火炒 2 分钟，加 750 克清水小火烧开，去掉杂物，

中火收汁即可。

上海 翟连生：自制香麻辣酱

以前做“鱼香肉丝”、“麻辣豆腐”等川式菜肴的时候，我一般用一些成品辣酱，但是因为我们酒店用到辣酱的菜肴比较多，如果长期用成品辣酱的话成本比较高，后来我研制出一种香麻辣酱，味道不错，成本也降低了不少。具体做法：将 5 千克干红辣椒放在清水中浸泡 24 小时，取出和 5 千克郫县豆瓣酱、500 克花椒、500 克大蒜瓣一块入搅拌机绞碎，放入烧至四成热的 2500 克色拉油中，用手勺不停搅动以防粘锅，加 500 克盐、20 克鸡精调味，小火熬 10 分钟，再慢慢浇入烧沸的 1500 克色拉油，至辣酱凉透，装入桶中，倒入 200 克香油，即可使用。

注：熬制过程中不能加水，否则出不了香味。

这种辣酱色泽红润，麻辣鲜香，久存不坏，但是每次取用的时候不能将上面的一层油打掉，因为油可以防止变质。

这种辣酱除了用于川式菜肴还可以用作油炸臭豆腐的蘸料，味道非常不错。

江苏 邓中华：干辣椒再利用

我们厨房的师傅经常用干辣椒熬制辣椒油，每次熬完剩余的干辣椒都被丢掉，我看着非常可惜，就收集起来，用麦芽糖、芝麻等做成一种调味品，效果还真不错。具体的做法：取麦芽糖 100 克，倒入锅中，加开水 100 克，搅拌成糊状，加入熬完辣椒油的干辣椒段 150 克，翻均匀，撒上 15 克熟芝麻，取出摊开晾干即可食用。口感酥脆，中辣味型，略带甜味，可以直接食用，也可以用来炒“辣子兔”、“辣子鸡”等微辣的菜肴。

注：取用的干辣椒不要熬的太焦太干，否则有焦糊味。

安徽 毕永利：自制复合辣酱

我们这边的农家妇女都会制作简单的辣椒酱，就是把鲜红辣椒用石磨磨成糊状，加入盐、绿茶水，装在小缸里，开口（上面盖网筛）放在太阳底下晒制而成。我利用这种农家自制辣椒酱加入其他的成品酱料制成一种复合辣酱，用来烧菜、蘸食油炸食品等效果都不错。具体制法：取 250 克黟县宏谭辣黄豆酱（可用其他品牌黄豆酱代替）剁碎，加 500 克祁门牯牛降牌辣椒酱（可用其他品牌辣椒酱代替）、300 克胡玉美蚕豆酱、500 克农家自制辣椒酱、20 克香油拌匀，浇入 1500 克烧至六成热的熟菜子油，边加边用筷子搅动，使酱料受热均匀，拌

匀即可。

用这种复合辣酱蘸食本地油炸毛豆腐、臭豆腐比单独用辣椒酱的效果要好得多，另外在炒田螺、烧土豆、做“家常豆腐”、“徽式回锅肉”“香辣小龙虾”等菜肴时效果都比较明显。