

秘制油辣子 实体开 店配方

序号	名称	用量			
1	油料	菜籽油 克	350		
2	调料	辣椒 克	100	白芝麻	25克
		葱姜蒜	15克	鲜香王	4克
3	香料	茴香	3克	香叶	1克
		砂仁	1克	白蔻	1克
		八角	3克	香果	2克
				山楂 克	2
				桂皮	1克



香叶



砂仁



茴香



八角



桂皮



白蔻



香果



山楂

油辣子的制作步骤

- 1、炒辣椒、用小火炒，不能炒糊，有响声酥脆感觉就炒好了，磨成碎辣椒米，但不能成粉状；
- 2、炒芝麻，发黄即可，炒完后压碎一半，留下一半整个的备用；
- 3、花生炒得带点糊点，这样会更香，然后去皮，把花生压碎备用；
- 4、葱、姜、蒜切片备用；
- 5、把辣椒、芝麻、鲜香王装一起备用；
- 6、香料用水洗一下，再泡上（用时水倒出）；
- 7、开火，锅热倒入油，烧到锅冒青烟，无泡关小火或是把火停下，等油温降到七成热时再加入葱、姜、蒜、香料。等烧至姜发黄时，就可以关火了，把香料等渣子全部捞出，油温降到五成热时再把油倒入辣椒、花生芝麻碎、鲜香王的那个盆里即成。

成品：辣香色暗红