

秘制辣椒油配方及制作全攻略

（贵州、鲜族、重庆新豆花、
贵州糊辣椒、成都豆瓣油）



（图片仅作版面装饰 非成品实拍样图）



欢迎光临: <http://DU188.taobao.com> 找致富资料
欢迎光临我的淘宝店铺: <http://jn86.taobao.com>
欢迎光临: <http://wotao86.taobao.com> 资料部



制作方法

<http://jn86.taobao.com>

贵州辣椒油

调料：

糍粑辣椒 **3500** 克，色拉油 **10** 千克，香叶 **10** 克，八角 **25** 克，桂皮 **30** 克。

制作方法：

锅上火加色拉油，下入糍粑辣椒、香料，先用中火熬开，并用手勺不停地搅动，改小火熬至辣椒呈蟹壳黄时关火，捡去香料，盛入容器即成。

关键：

1. 贵州的辣椒油都用糍粑辣椒提炼，其颜色红亮，香味浓郁，辣而不燥。
2. 糍粑辣椒应选花溪辣椒和遵义辣椒混合，下入开水锅煮软后搅成蓉。
3. 辣椒油中的水分应炼干，但不能炼糊。
4. 可用于拌制带辣味的各种凉菜和热菜。

重庆新豆花辣椒油

调料：

鲜辣椒 **500** 克，鲜花椒 **20** 克，菜子油 **500** 克。

内部资料仅供学习交流 版权归原作者所有

制作方法：本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

（1）鲜辣椒去蒂，用铁签串起来，放炭火上烧至稍微有点皱皮时

离火，抽出铁签，放入钵内，加鲜花椒捣成蓉。

（1）净锅上火，下菜子油炼熟，倒入辣椒蓉里即成。

内部资料仅供学习交流 版权归原作者所有

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

关键：

1. 这是民间制作辣椒油的方法，在渝、黔边境一代广泛应用，尤其是吃新豆花，特别受欢迎。

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

2. 因鲜辣椒水分含量较大，所以油温应稍高一点。

3. 这种辣椒油吃时加酱油、味精、大葱、鱼香汁会别有一番滋味，还可以加少许的油酥黄豆、芽

菜末等。

4. 此辣椒炸好后鲜辣清香，回味悠长。

5. 鲜辣椒也可用绞肉机搅成蓉。

鲜族辣椒油

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

调料：

鲜族辣椒面 **2500** 克，大葱段、大蒜瓣（拍破）、姜片、洋葱丝各 **1** 千克，香菜籽 **500** 克，八角 **50** 克，桂皮 **50** 克，小茴香 **70** 克，香叶 **30** 克，苏籽 **250** 克，豆油巧千克，花椒 **100** 克。

制作方法：

（1）豆油倒入不锈钢桶，上火烧开，炼至豆油没有黄色时关火，放置 **15** 分钟后，下大葱、大蒜、姜片、洋葱丝，再下八角、桂皮、香叶、小茴香、苏籽、香菜籽炸出香味，捞出所有料渣。

(2) 另取一不锈钢桶，装入辣椒面，密漏放上面，将炼好的油淋入辣椒面上，淋完后加盖捂一夜即成。

特点：鲜族风味独特，色泽鲜红，辣味适中。

关键：

1. 豆油一定要烧开，否则口味不佳。
2. 一定要按投料的先后顺序。
3. 料渣要除净，尤其是苏籽和香菜籽，要用密漏过滤。
4. 油炼好后要过滤，分开存放，此油可以做香辣板筋，辣椒面可拌风味凉菜。

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

贵州糊辣椒油

调料：

鲜海椒 **500** 克，炒香花生米 **15** 克、熟芝麻 **10** 克，老姜片 **25** 克，小葱节 **50** 克，菜油 **1500** 克。

制作方法：

(1) 锅上火，擦干锅内水珠，入干辣椒翻炒至红棕色，有小部分为糊辣椒时（即从海椒入锅到起锅在几分钟之内）。

(2) 另起锅，入菜油，四成热时，下姜片、小葱炸至干香时，熄火，冲入装有糊辣椒末的盆中，搅拌至四成热时，放入花生米、熟芝麻，封口即成。

特点：

色泽深红，辣味十足。适用范围适合脆嫩动植物凉菜制作，如笋尖、莴笋、茭白、莲白、土鸡片、大刀耳片等。

成都豆瓣油

调料：

郫县豆瓣 **250** 克，豆豉 **50** 克，老姜块、小葱节、香菜各 **25** 克，王守义十三香 **20** 克，自制辣椒酱 **250** 克，菜油 **2.5** 千克。

制作方法：

（1）锅上火，入菜油，三、四成热时下入老姜、小葱节、香菜末，煸炒出香时，将老姜、葱节、香菜末捞出。

（2）待油温回到四成热时，下入豆瓣、辣椒酱、豆豉炒至吐油时，熄火，待油温降至四成热时放入十三香，封盖即可。

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

备注：

自制辣椒酱：

选鲜海椒 **5** 千克搅烂，加入盐 **150** 克、白酒 **10** 克、临江寺豆瓣 **500** 克搅匀，入有水沿的坛中，隔年使用最香。

特点：色泽酱红，豆瓣味重。适用范围适用鸭肠、熟牛肉的泡制以及鹅肠拌制。



欢迎光临：<http://DU188.taobao.com> 找致富资料
欢迎光临我的淘宝店铺：<http://jn86.taobao.com>
欢迎光临：<http://wotao86.taobao.com> 资料部

内部资料仅供学习交流 版权归原作者所有

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>

内部资料仅供学习交流 版权归原作者所有

更多的小本创业技术资料：<http://jn86.taobao.com>