

# 湖州特制海鲜辣椒酱怎么做好吃

发布日期：2025-09-22

豆瓣海鲜辣椒酱是一种调味品，主要材料有蚕豆、黄豆等，辅料有辣椒、香油、食盐等。豆瓣海鲜辣椒酱属于发酵红褐色调味料。根据消费者的习惯不同，在生产豆瓣海鲜辣椒酱中配制了香油、豆油、味精、辣椒等原料，而增加了豆瓣海鲜辣椒酱的品种，深受人们喜爱。酱的酿造较早是在西汉。西汉元帝时代的史游在《急就篇》中就记载有：“芫荑盐豉醯酢酱”。唐·颜氏注：“酱，以豆合面而为之也，以肉曰醢，以骨为肉，酱之为言将也，食之有酱”。从古人的记载和注解中可以看出，豆酱是以大豆和面粉为原料酿造而成。究其原因，大豆含蛋白质为主，面粉含淀粉较多。蛋白和淀粉同时存在，更适宜多种有益霉菌的繁殖，菌体大量产生各种酶，使原料中的各种营养成分，充分分解而生成了风味独特的豆酱。所以说，汉代人以大豆和面粉作豆酱之原料是有科学道理的。现原酱分豆瓣海鲜辣椒酱和甜面酱两大类，以小麦粉做成的称甜面酱；以黄豆、蚕豆等制成的称豆瓣海鲜辣椒酱。海鲜辣椒酱在熬制过程中，添加了二十余种香料，具有独特的香味。湖州特制海鲜辣椒酱怎么做好吃

虾子海鲜辣椒酱生产制作：虾子海鲜辣椒酱中含有丰富的蛋白质、钙、铁、硒、维生素A等营养元素，虾子海鲜辣椒酱中还有一项很重要的营养成分—虾青素，虾青素是迄今为止较强的一种抗氧化剂，被称为超级维生素e。虾子海鲜辣椒酱越红说明虾青素越多。适量食用对身体颇为有益。原料处理：原料以小型虾类为主，常用的小白虾、眼子虾、蚝子虾、糠虾等。选用新鲜及体质结实的虾，用网筛筛去小鱼及杂物，洗净沥干。盐渍发酵：加虾重量30~35%的食盐，拌匀，渍入缸中。用盐量的大小可根据气温及原料的鲜度而确定。气温高、原料鲜度差，适当多加盐，反之则少加盐。每天两次每次20分钟，用木棒搅拌捣碎。捣碎时必须上下搅匀，然后压紧抹平，以促进分解，发酵均匀。连续进行15~30天左右，至发酵大体完成为止。湖州特制海鲜辣椒酱怎么做好吃气短、贫血、面色萎黄、中气下陷、头昏目眩的人食用海鲜辣椒酱很有益处。

虾子海鲜辣椒酱可制成多种口味。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，如虾子海鲜辣椒酱豆腐、炸虾子海鲜辣椒酱鸡翅等等。虾子海鲜辣椒酱烹饪：放入各种鲜菜内、肉内食用，味道较鲜美。吃汤面加入少许虾子海鲜辣椒酱，则别具鲜味。也可生吃，也可蒸一下作菜肴吃。虾子海鲜辣椒酱就是用虾制作的酱。制作海鲜辣椒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天虾子海鲜辣椒酱自然发酵后，就可以调制食用了。

鸡蛋海鲜辣椒酱是一种熟制调味酱，也称鸡蛋炸酱。主料为鸡蛋，东北大酱和葱花或尖椒。东北大酱与其他食材的融合，得到更加柔和鲜香的味道。与豆腐，干豆腐，米饭，面条，馒头等主食的搭配，是东北人餐桌上较清晰的记忆之一。酱料加水稀释，水量根据直觉和经验判断。

鸡蛋打在碗里，用筷子搅拌均匀至出泡沫，加入切碎的葱花或尖椒，花椒面，味精和食盐等辅料。热油烧开，鸡蛋首先下锅。几秒后鸡蛋略微凝固时，即可倒入酱汁。翻炒均匀出锅。海鲜辣椒酱是用辣椒制作成的酱料，是餐桌上较常见的调味品。

番茄肉海鲜辣椒酱：番茄三个洗净切十字花刀，用开水烫一下，去皮切丁案用，洋葱半个切丁案用，蒜切末备用；锅中放入橄榄油，七八成热时，放入蒜泥炒香，再放入洋葱稍炒；放入牛肉馅，炒至断生，再放入番茄丁翻炒；如果番茄少的话，可以加一点番茄海鲜辣椒酱。再放入适量红酒、白糖、罗勒碎、百里香、水，大火煮开后转小火炖四非常钟到一个小时；大火收汁，加适量盐调味即可。麻椒酱：材料：花椒粉1/3茶匙、老抽1大匙、辣椒油1大匙、白醋1/3茶匙、糖1茶匙、香油1茶匙、盐少许。估法：将以上所有材料搅拌均匀，即可凉拌使用用法：这道凉拌酱可以用于海鲜、牛、羊肉凉拌入味。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。湖州特制海鲜辣椒酱怎么做好吃

海鲜中的蛋白质、血红素铁元素很多，可以提高机体的抗病能力，有利于孩子们的生长发育。湖州特制海鲜辣椒酱怎么做好吃

豆瓣海鲜辣椒酱制作：先将干法或湿法去皮后的豆瓣片装于箩筐约25公斤左右，然后在桶口锅上沿横置一木棒，待水烧到沸腾时，把装入箩筐的豆瓣连筐放入锅内，筐绳系在桶口横置的木棒上。此时要注意不使豆瓣浮起散落在锅底部。豆瓣入水后要用铁铲在筐内不断搅拌，使之受温均匀，一般浸烫1—2分钟，达到两分熟程度即可迅速取出，用冷水冲淋浸泡，使之降温，然后沥去水分，倒入拌曲台。将浸烫无明显水分，用手指捏断豆瓣断面可见白迹的豆瓣拌入按原料千分之零点三的酱曲与百分之二十的标准面粉充分混合拌匀后装于曲室的竹编盘内，厚度以2—3厘米为宜，维持室温28—30℃，待品温升至36℃时进行翻曲一次，并将结饼的曲块搓散，再行摊平。以后使品温较高不超过38℃，并上下、左右互换曲盘位置以调节品温，一般2—3天即可成豆瓣海鲜辣椒酱曲。湖州特制海鲜辣椒酱怎么做好吃