

產品特色與應用經驗分享→手作辣椒



- 悠勝地頂級醬料的 Classic/經典之作
- 源自台灣在地"傳統美食"的風味傳承!
- 沾.炒.拌.湯.滷...千變萬化,隨心所欲!
- 獨門工法體現辣椒原始之香&辣而聞名!
- 頂級手工製作低鹽.少糖→享受美味 0 負擔!
- 多項 SGS 嚴格檢驗,無防腐劑&化學添加物!

以體現辣椒<最純粹.原始的香與辣>為最大價值

拌飯*天然辣椒素，其辣感應該是隨著使用量而增減的! 常有吃小辣甚至不吃辣的朋友，只要綠豆般大一點點拌飯，就可以滿口純粹辣椒香卻不會感覺辣!而喜歡吃辣的朋友，只要依自己喜好酌量增減，都可以大大滿足!低糖少鹽，即便加多也不會死鹹。

炒菜*我也喜歡用來炒菜，無論蔥爆.醬爆等重口味系列，或是清炒時蔬，都能夠將食物襯托出各自不同的風味，口味可輕可重，隨著您的料理設計而變化，食材種類完全不會受到任何限制。

泡麵*當為了方便或節省而吃泡麵時，真是很棒很好用。如果是乾拌.炸醬麵→我會一方面添加入麵裡進行乾拌，另外在湯裡也加一些以提升湯頭美味。如果是湯麵時→裡面調味粉及肉燥包一樣添加，但有的產品隨附一包油或可拿掉，再加入手作辣椒，頓時湯頭大升級，保證全吃光光。

燒烤*朋友問燒烤可以用嗎?當然可以的。等烤好到最後步驟再塗抹一層，其原始辣椒香會遮掩及稀釋炭火造成的焦味，讓食材增加美味度。但是如果是添加入醃料醬中一起醃製時，將拉出受高熱後產生獨特變厚的香氣，大大增加入味口感，兩種方式將有截然不同的效果。

煮湯*煮湯品時，於食材爆香工序時，建議先加下去一起爆，湯頭則辣感微降但味道趨於更厚實有層次。反之，如在煮好後添加，則口感較辣但味道則較具清爽感，兩種皆可依食物特色隨性使用。

佐醬*而搭配水餃.蘿蔔糕.蔥油餅.臭豆腐.滷味.大腸麵線.滷肉飯之類的平民美食更是簡單好吃。

醬汁*以一點點薄鹽醬油+適量烏醋+2號砂糖+手作辣椒調和煮沸後裝瓶冷藏做為最簡單的基礎醬汁，使用時切點蒜末做為萬用平民佐醬，簡單又好用。

拌麵*搭配麵食如:陽春麵.牛肉麵.榨菜麵.意麵..乾麵.餛飩麵甚至是日式拉麵.義大利麵都好吃。

外出*如果手作辣椒讓您愛不釋手，您大可上館子時隨身攜帶，產品雖是無防腐劑須冷藏，外出用餐只要留意務必以乾淨湯匙取用後，再帶回家冷藏是完全沒有問題的喔!

烘焙*喜歡烘焙的朋友們請注意:如果您只從料理的角度去嘗試媽紅產品,那就可惜了!媽紅全系列辣醬是絕妙搭配<零嘴>的良伴。它適合各種高纖餅乾.牛奶餅乾甚至是蘇打餅乾等隨手可得的零嘴沾著吃。或者是早餐漢堡.土司.饅頭.薯條皆可以搭配喔!