



做法1：蒜蓉辣酱

准备食材如下：小米椒10斤，花生油3斤，蒜头2斤，食盐半斤

具体做法如下：将新鲜的小米椒洗净表面的泥巴灰尘，然后用簸箕装起来晾干水分，接着将小米椒去蒂，然后切小剁碎，装盆备用，接着把大蒜去皮，然后也拍扁剁碎，跟小米椒放一起，然后加入半斤食盐，搅拌均匀，接着加入3斤左右的花生油，再拿玻璃瓶装起来，装好之后，在顶上加花生油封口，然后密封起来，阴凉干燥处发酵半个月即可！



做法3：小米椒剁椒

准备食材如下：小米椒2斤，大蒜1头，食盐1茶匙，生抽1汤匙，蚝油1汤匙，鸡精1汤匙

具体做法如下：将小米椒剁碎,但不要太碎，将大蒜去皮后，拍扁剁碎，接着起锅加油烧热，油温5成热时，将大蒜下锅小火炒香，再倒入小米椒碎，翻炒变软，然后加入1茶匙食盐，加入1汤匙生抽，加入1汤匙蚝油，加入1茶匙鸡精，翻炒均匀即可出锅！这个剁椒可以直接吃，也可以拿来蒸剁椒鱼头味道超级棒！



做法5：酱油泡小米椒

准备食材如下：小米椒1斤，大蒜2斤，酱油一罐子

具体做法如下：将新鲜小米椒清洗干净，然后去蒂，晾干水分，接着把大蒜去皮，然后把小米椒和大蒜一起放到装有酱油的玻璃罐里面，盖上盖子，泡10天以上即可开始食用！