

糍粑辣椒可以用半干的辣椒不?不清楚的朋友们赶紧看过来!

我们都知道，糍粑辣椒是比较常见的一种佐料，它的味道很香很辣，可以起到很不错的烹饪效果，很多人做菜都会用糍粑辣椒。糍粑辣椒的做法是比较简单的，有些人会自己在家做糍粑辣椒。那么糍粑辣椒可以用半干的辣椒不？下面让我们具体来看看吧！

糍粑辣椒可以用半干的辣椒不

一般都是用干辣椒的。

糍粑辣椒是贵州比较受欢迎的一种佐料，它通常用干辣椒先在水里煮熟，然后用工具捣碎成糍粑的形状，因此被称为糍粑辣椒。

糍粑辣椒需要用到两种辣椒，分别是朝天椒和二荆条。二荆条不是很辣，而是很香的，而朝天椒没有什么香味，但是很辣的，两者结合，香辣融合，做出来的糍粑辣椒才美味。

具体做法：

- 1、将两种辣椒用剪刀剪下头尾备用，根据个人口味搭配，喜欢辣一点的多放一点朝天椒，不太能吃辣的那就多放二荆条。
- 2、然后把辣椒放进锅里，加水烧开。然后关火，让辣椒在沸水中浸泡10分钟。
- 3、取出老晾干一些水分，放捣臼里，再放入姜蒜和盐捣成泥，糍粑辣椒就完成了。因为糍粑辣椒中含有水分，不能放置过夜，容易发霉，所以最好是用多少就做多少。