

株洲龙虾酱 辣之源调味油 龙虾酱品牌

产品名称	株洲龙虾酱 辣之源调味油 龙虾酱品牌
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

【中国以前有小龙虾吗？】

小龙虾的真名叫“克氏原螯虾”，是一种淡水虾。它和龙虾有亲戚关系，分类学上它们都是“十足目”，龙虾是龙虾科、正螯虾科或拟螯虾科，而我们吃的小龙虾则是螯蛄科（所以在我国北方一些地区直接称它为“螯蛄”）。

小龙虾原产于美国东南部，所以又叫美国螯虾。其原产地在墨西哥湾附近，尤其是密西西比河河口地带，所以也叫路易斯安那州螯虾。它是具有食用价值的淡水龙虾品种，年产量占整个淡水龙虾产量的70%~80%。

其实中国有四种原生态的正宗小龙虾，它们是东北黑螯虾、南京黑螯虾、史氏拟螯虾和朝鲜黑螯虾。除此之外，还有两种“外来和尚”，原产美国的克氏原螯虾和原产大洋洲的红螯螯虾，只不过克氏原螯虾技高一筹，在中华大地遍地开花，成为负盛名的小龙虾。

美味的小龙虾其实是外来物种，这种虾性情凶猛，繁殖快，环境适应能力极强，对“原住民”也会造成威胁。

【虾虽美味，但3类人能吃就不吃】

对于美味的小龙虾，并不是人人都能有口福。

有些人因为身体原因，真的劝你别吃。

类，对虾过敏的人

有些人尽管知道自己对龙虾过敏，但抵不住美味的吸引，仍然会去吃。

这种侥幸心理万万不可有！

虾肉里面的蛋白结构特别容易导致人发生过敏，弄不好会危及生命。

第2类，关节病患者

如果正处于病发期，一定不要吃小龙虾，虾属于高元素食物，容易加剧症状。

如果没有发病，可以少量食用，尝尝味道就行，避免边吃虾边喝啤酒，容易诱发疾病。

第3类，株洲龙虾酱，过敏疾病患者

如有支气管疾病、皮炎、腹泻等等，吃虾可引起这些疾病发作。

龙虾酱？龙虾酱哪家好？来辣之源选龙虾酱，龙虾酱品牌，错不了！龙虾酱，龙虾酱价格，龙虾酱批发，龙虾酱厂家认准辣之源龙虾酱实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！联系18874734653

卤小龙虾的卤水怎么调？卤小龙虾的材料配方及做法

一、卤虾前的准备工作

工具：多功能不粘底的电热锅一个，长勺一个，长方形盆一个，漏网勺一个。

食材：清水虾50斤、老母鸡3斤、筒子骨2斤

配料：盐1200g、冰糖1250g、鸡精1800g、黄酒2瓶、味精1500g，菜籽油8斤、姜片1250g、大蒜1250g、辣椒2000g、香料包一包

香料包：

干姜150g，黑胡椒100g，烟桂150g，大红八角200g，青川椒100g，50g，肉扣50g，白扣50g，香叶50g，100g，良姜片75g，40g，公丁40g，茴香50g，孜然50g，毕拔100g，150g，木香25g，十三香龙虾酱厂家，沙仁100g，迷迭香50g，百里香50g，辣椒200g，紫苏100g

二、选虾，洗虾，炸虾的过程

1.选虾：

制作卤虾步是如何选择好的虾

选择虾一般要选择清虾，清虾就是要选择嫩虾，重量在5~7钱的清水虾

2.洗虾：

如果去菜市场或者批发市场选择好清虾后，十三香龙虾酱哪家好，虾需要清理3遍以上，清洗完后在放清水（按50斤虾计算）放一包盐8

两，一瓶白醋，清水浸泡半小时，在捞出来冲干净。

3.炸虾

把虾冲干净以后，就沥干水分下油锅炸

炸虾需要油温100 度左右下虾，每次下虾不超过3 斤

把虾投入油锅炸1 分钟左右，不能超过1 分钟，否则虾就炸太老了！

炸好虾后，捞出油锅，用大的脸盆把他晾起来，保证虾通风透气！

株洲龙虾酱-辣之源调味油-龙虾酱品牌由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司是一家从事“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“辣之源”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使辣之源在调味酱中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！