

椒香龙虾调料 龙虾梦食品科技

产品名称	椒香龙虾调料 龙虾梦食品科技
公司名称	潜江龙虾梦食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	潜江市杨市办事处九缘大道2号
联系电话	17386616745 17386616745

产品详情

酸味

酸味由有机酸和无机酸电离的氢离子所产生。食醋、番茄酱、变质的酱油和酒都可以作为酸味调味剂，常见酸味的主要成份是醋酸（乙酸）、琥珀酸、柠檬酸、苹果酸、乳酸。有机酸，是一种弱酸，能参与人体正常的代谢，一般对人体健康无影响，能溶于水，其酸味远不及无机酸强烈。

辣味

辣味是一些不挥发的刺激成份刺激口腔黏膜所产生的感觉。其成份较复杂，各品种的辣味来源于不同的成份。辣椒的辣味主要是辣椒碱；胡椒的辣味是辣椒碱和椒脂；生姜的辣味主要是姜油酮、姜辛素；葱蒜的辣味主要是蒜素。

鼠尾草：新鲜鼠尾草的香气比风干的浓重许多，但两者都可以与野味、家禽和馅料很好地配合。

龙蒿：龙蒿常用于鸡类、鱼类和蔬菜中，也用于各种沙司中。新鲜龙蒿叶风干后辛辣味会大减。

百里香：百里香常用于蔬菜、肉类、家禽、鱼类、汤和奶油沙司中，为其增添风味。英国百里香是受欢迎的一种。

欧芹：购买时，要选择鲜绿色且带有清新香气的欧芹。为便于储存，椒香龙虾调料，需仔细清洗欧芹，并用去多余的水。先用纸巾包裹欧芹，再将其放入塑料袋中。平时应冷藏，使用时再取出。欧芹常用作菜肴中的装饰。

烹出的龙虾是否叫座，除了选料外十三香调料才是出香的关键，“十三香”是个统称，真正的十三香龙虾调料是用三十多种中草药根据不同的配量、性味配制而成。

这三十几种中草药大致分为香味类、鲜味类、麻辣类、调理类，苦味太重的香料一般都不放否则烧出的汤汁会有苦味，有些香料不能加太多如草蔻、白蔻、丁香，放多了味道会很冲很刺鼻。目前各饭店宾馆常用、易为客人接受的有浓香型和麻辣型两种。

椒香龙虾调料-龙虾梦食品科技(图)由潜江龙虾梦食品科技有限公司提供。潜江龙虾梦食品科技有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！