

海鲜调料 龙虾梦食品

产品名称	海鲜调料 龙虾梦食品
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

桂皮

正1品：外表呈灰棕色，稍粗糙，有不规则细皱1纹和突起物，内表红棕色、平滑，有细纹路，划之显油痕，断面外层棕色，内层红棕色而油润，近外层有一条淡黄棕色环纹。气香浓烈，味甜、辣。

伪品：外表呈灰褐色或灰棕色，略粗糙，可见灰白色1斑纹和不规则细纹理。内表面红棕色，平滑。气微香，味辛辣。

龙虾梦公司主要经营“晓飞歌”牌系列秘1制酱，产品口味有油焖、蒜蓉、香辣虾、香辣蟹、卤虾、十三香、麻辣小龙虾、卤料、虾球调料等。

肉1桂粉：磨碎的树皮主要用于甜点，而整块树皮则可用于为苹果酒和其他热饮调味（味辣）。

丁香：这种甜味的香料既有整只的，也有磨碎的，常用于烤肉和甜点中。

孜然芹：磨碎的孜然芹因其辛辣的烟熏口味，常用于许多拉丁美洲和西南部的菜肴中。请慎用。

咖喱粉：咖喱粉由多种香料混合而成，包括姜1黄、小豆蔻、孜然芹、胡椒、丁香、肉1桂、肉豆1蔻，有时还有生姜。辣椒使它辛辣，磨碎的干大蒜则赋予它浓重的口味。咖喱是根据其不同的用途，选择不同的香料来混合的。

熬制麻辣底汤：

- 1、成都二荆条干红辣椒1000克、印度一号辣椒600克、云南干红小米辣500克冲去表面浮土，下入沸水中煮15分钟，待辣椒变软，捞出沥干，打碎成糍粑辣椒备用；青花椒150克放入盆中，加热水浸泡20分钟。
- 2、锅入混合油2500克（菜籽油、色拉油的比例为1 1）烧至六成热，下入葱段、姜片各250克炸至焦黄，海鲜调料，待水分全干，捞出不用。在油中下入步骤1做好的糍粑辣椒推炒10分钟，待辣椒呈现漂亮的鲜红色，倒入青花椒继续推炒10分钟，等到油色红亮、麻香逸出，添入清水36斤熬匀成麻辣底汤。

海鲜调料-龙虾梦食品(推荐商家)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位于湖北省潜江市紫月东路33号9栋潜江龙虾梦食品科技有限公司。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙虾梦食品在其它中享有良好的声誉。龙虾梦食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙虾梦食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。