

仙桃十三香调料 龙虾梦食品

产品名称	仙桃十三香调料 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

由于工作生活节奏的不断加快，夫妻双方都是上班族的家庭用于做饭的时间越来越少。下班之后，如何在快的时间内做出一顿营养美味可口的饭菜，成为家庭掌厨者们的一大愿望。另一方面，随着国外快餐连锁的大量涌入，中餐火锅等餐饮后厨化进程必须加快，而这些不同特征的餐饮业的发展则带动了各种类型的复合调味料的消费。

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。

姜

正1品：呈圆柱形，多弯，有分枝。长5~8厘米，直径0.5厘米。表面棕红色至暗褐色，有一半节，每节长0.2~1厘米。断面灰棕色或红棕色，气芳香，味辛辣。

伪品：呈圆柱状，多分枝，长8~12厘米。直径2~3厘米。表面红棕色或暗紫色，有环节，节间长0.3~0.6厘米。断面淡黄色。气芳香但比正1品香气淡，味辛辣。其所含挥发油对皮肤及黏膜有刺激作用。

用料准备（各种调料用量以一次烹制四斤龙虾为准）：

龙虾2千克，生姜、蒜子、洋葱各150克，十三香麻辣酱150克，自制十三香粉50克，十三香调料，（麻辣型，浓香型均可）香油少许，盐10克，味精20克，白糖50克，啤酒半瓶，青辣椒50克，白芝麻少许，香菜少许，色拉油5斤。

十三香麻辣酱：

用料：郫县豆瓣酱（剁细）15斤，花椒面1斤，辣椒面2斤，自制十三香粉1斤，色拉油5斤。

做法：

将以上原料混合一起搅拌均匀，用色拉油炒香冷却后放入容器密封24小时后即可使用此料为烧制十三香龙虾的调味料也可烧制一切水煮菜，能达到麻辣强劲、汤汁红润的效果。

仙桃十三香调料-龙虾梦食品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！