

# 十堰焦香龙虾调料 龙虾梦食品科技

产品名称	十堰焦香龙虾调料 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

小龙虾通用卤水秘方:牛筒骨5千克,老母鸡一只,清水60斤,八角100克,桂皮100克,香叶40片,草1果5个,白豆蔻200克,青花椒80克,干黄椒400克,冰糖200克,盐200克,白芷50克,制成卤水。卤制后的虾适合各种炒制

麻辣小龙虾:(龙虾1千克左右)调料:干辣椒花椒各10克,豆瓣30克,辣妹子酱20克,蒜10克,姜5克,洋葱,小青椒各20克,鸡精味精各10克,孜然粉10克,香油3克,啤酒一听,色拉油200克。制作龙虾处理干净,锅中烧油至五成热下龙虾炒至壳发红捞出留油,下入花椒辣椒,姜蒜,豆瓣炒香,加入啤酒辣妹子悦开放入龙虾小火焖20分钟,加入洋葱,焦香龙虾调料,青椒,鸡精味精大火收汁,加入孜然粉,香油即可。

### 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,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。

经过加工的调味品只要没开封,在包装袋上的保质期前就是安全的。可是,当包装袋打开之后,食物还

能放多久呢？下面小编为你列举一些调味品开封后的保存时间：

- 1、番茄沙司。没开封，1年。开封后，橱柜里1个月，冰箱里时间更长。
- 2、蛋黄酱。没开封，2—3个月。开封后，冰箱里2个月。在开封后一定要放进冰箱里，千万不要把蛋黄酱放在冰箱外超过2个小时。
- 3、芥末酱。没开封，2年。开封后，在冰箱里或橱柜里放6—8个月。
- 4、植物油（包括辣椒油、花椒油等）。没开封，6个月。开封后，1—3个月。打开后的油好要放在冰箱里。
- 5、辣椒酱。没开封，1年。开封后，橱柜中放1个月，冰箱里能稍长一些。
- 6、酸奶油。没开封，冰箱中2周。开封后，冰箱中2周。
- 7、沙拉酱。没开封，10—12个月。开封后，冰箱中放置3个月。
- 8、果酱。没开封，1年。开封后，冰箱中1年。
- 9、花生酱。没开封，6—9个月。开封后，2—3个月，冰箱中稍长一些。

十堰焦香龙虾调料-龙虾梦食品科技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！