

潜江龙虾梦食品科技 荆门油焖大虾调料

产品名称	潜江龙虾梦食品科技 荆门油焖大虾调料
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

肉桂粉：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，包括姜黄、小豆蔻、孜然芹、胡椒、丁香、肉桂、肉豆蔻，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。

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。

泡椒小龙虾

泡椒小龙虾其实是在卤煮味型上做了个延伸——小个龙虾要先入汤内浸熟，捞出沥干，再加泡椒、泡姜等料进行炒制。为了让泡菜的味汁渗入虾肉，此菜全部用剪头去尾的龙虾制作；而为了让成菜更充分地吃足滋味，在炒制泡椒龙虾时，还要浇入卤煮虾汤和虾油。

制作流程：

- 1、小个头龙虾按照“剪头去尾”的流程进行初加工，之后按照卤煮龙虾的做法制熟。
- 2、锅入底油烧至六成热，下入泡姜丝25克、泡红二荆条辣椒段30克大火煸炒。
- 3、待泡椒表面泛起白色小泡，油焖大虾调料，下入泡红灯笼辣椒碎30克继续翻炒出酸香。
- 4、添入卤煮虾汤600克（滤渣），调入少许盐、糖、鸡精补味，倒入煮好的小龙虾1000克，大火烧2分钟。
- 5、倒入藕条80克、芹菜段30克、青椒片20克炒匀，放生蒜末20克，淋虾油30克翻匀出锅，装盘走菜即可。

潜江龙虾梦食品科技-荆门油焖大虾调料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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙虾梦食品——您可信赖的朋友，公司地址：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，联系人：林总。