

潜江龙虾梦食品科技 襄阳油焖大虾调料

产品名称	潜江龙虾梦食品科技 襄阳油焖大虾调料
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

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。

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树脂；生姜的辣味主要是姜油酮、姜辛素；葱蒜的辣味主要是蒜素。

咸味

咸味是化合物中，中性盐所体现的味道，如氯化钠、氯化钾、氯化铵等都有咸味，但同时又有其他异味。各种盐的呈味程度和化合物的分子量有关，分子量越大，苦味等异味越重。咸味的主要来源是食盐，食盐的主要成份是氯化钠，由于氯离子和钠离子的特有性质，决定了氯化钠有纯正的味道。咸味调味品有盐、酱油、酱类制品。对一些患者，在生活中不能用食盐，可以苹果酸钠、谷氨酸钾代用。

潜江龙虾梦食品科技-襄阳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为客户提供“食品研发、制造、批发、零售”等业务，公司拥有“食品研发、制造、批发、零售”等品牌，专注于其它等行业。，在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的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：林总。