

# 随州小龙虾调料 龙虾梦食品

产品名称	随州小龙虾调料 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

调味料，也称佐料，是指被用来少量加入其他食物中用来改善味道的食品成分。一些调味料在其他情况下被用来作主食或主要成分来食用。例如洋葱也可以为法国洋葱汤等的主要蔬菜成分。

从来源上，多数直接或间接来自植物，少数为动物成分（例如日本料理中味噌汤所用的干柴鱼）或者合成成分（例如味精）。从调味料所添加的味道上分有酸、甜、苦、辣、咸、鲜，麻。添加的香气上有甜香、辛香、薄荷香、果香等。从技术手段来分，古代多为天然调味料（例如盐、豆油、糖、八角），而今国人多用复合调味品料（味精、鸡精、鸡粉），国外多为通过高科技提取的纯1天然调味料

香料粉制作：

八角400克，桂皮、小茴香各300克，沙姜200克，草1果160克，豆蔻、砂仁各70克，白蔻60克，白芷50克，香叶、香茅草各40克，丁香、陈皮各20克，以上香料混合打碎即成。

卤煮鸡蛋制作：

鸡蛋500个放入清水中煮7分钟至内部定型，捞出敲破外壳，放入烧沸的卤煮汤锅内，关火浸泡40分钟即成。

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，小龙虾调料，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,青椒,鸡精味精大火收汁,加入孜然粉,香油即可。

随州小龙虾调料-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!