

鄂州焦香龙虾调料 潜江龙虾梦食品

产品名称	鄂州焦香龙虾调料 潜江龙虾梦食品
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

在美国很流行吃一种饭，叫做Cajun food，它以法餐为基础，融合了意大利西班牙墨西哥印第安等国家的各种饮食文化产生的美食，我咋觉得有点像大杂烩呢！

Cajun food除了做海鲜、烤鸡、香肠这些常规的西餐食材以外，主打就是小龙虾！！看完这些以后，我忽然觉得这个平时只被我们麻辣的虾兄弟也变得洋气起来了呢

酿造类调味品：酿造类调味品是以含有较丰富的蛋白质和淀粉等成分的粮食为主要原料，经过处理后进行发酵，即借有关微生物酶的作用产生一系列生物化学变化，将其转变为各种复杂的有机物，此类调味品主要包括：酱油、食醋、酱、豆豉、豆腐乳等。

鲜菜类调味品：鲜菜类调味品主要是新鲜植物。此类调味品主要包括：葱、蒜、姜、辣椒、芫荽、辣根、香椿等。

十三香小龙虾：(龙虾1千克左右)调料色拉油100克，料酒100克，姜葱片各50克，十三香料粉20克，白糖10克，老抽10克，鸡精味精各5克。制作:龙虾处理干净，锅中放油烧至五成热，放入龙虾，小火煸炒至外壳发红，烹料酒，放入葱姜，加入清水100克，焦香龙虾调料，放入十三香料粉烧开，转小火焖20分钟后关火，焖20分钟左右，加老抽，鸡精味精，白糖大火收汁即可。十三香料(花椒20克，白豆蔻、肉1豆蔻各50克，小茴香15克，辣椒面20克，八角，桂皮各50克，香叶10片，打成粉)

鄂州焦香龙虾调料-潜江龙虾梦食品由潜江龙虾梦食品科技有限公司提供。行路致远，砥砺前行。潜江龙虾梦食品科技有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力

的企业，与您一起飞跃，共同成功!