

晓飞歌油焖大虾调料 龙虾梦食品

产品名称	晓飞歌油焖大虾调料 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

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

按调味品成品形状可分为酱品类（沙茶酱、豉椒酱、酸梅酱、xo酱等）、酱油类（生抽王、鲜虾油、豉油皇、草菇老抽等）、汁水类（烧烤汁、卤水汁、唛汁、OK汁等）、味粉类（胡椒粉、沙姜粉、大蒜粉、鸡粉等）、固体类（砂糖、食1盐、味精、豆豉等）。

调味品的分类还可以有其他一些方法，如按地方风味分，有广式调料、川式调料、港式调料、西式调料等；按烹制用途分，有冷菜专1用调料、烧烤调料、油炸调料、清蒸调料，还有一些特色品种调料，如涮羊肉调料、火锅调料、糟货调料等；另外，调味品的种类多，其中的一些产品有其专有的分类标准，如在中国，酱油可以分为酿造酱油、配制酱油

秘1制浓香型十三香粉配方及制作：

是十三香调料中常用的一种，选用草1果2斤、木香0.5斤、香砂0.7斤、干辣椒1斤、陈皮0.5斤、砂仁0.8斤、香叶1.5斤、孜然1.5斤、草蔻1.5，以上香料打磨成粉即可，香味扑鼻。

秘1制麻辣型十三香粉配方及制作：

选用草1果1斤、木香0.5斤、香砂0.7斤，砂仁1斤、草蔻1斤、毕拔0.5斤、丁香1斤、白蔻1.6斤、白芷0.5斤、山奈0.5斤、香果0.5斤、良姜1斤、以上香料用粉碎机打成粉制成，麻不伤口，晓飞歌油焖大虾调料，辣不伤胃。

烧制过程：

(1) 取锅烧热，下入色拉油至六成熟，将洗好的龙虾放入油中炸至红色捞出。洋葱切小块，生姜、蒜子拍松切碎。

(2) 另起锅，放入约250克色拉油烧熟，放入生姜、蒜子、洋葱，炒香后加入十三香麻辣酱小火炒至见红油，加入龙虾、水和十三香粉（水的用量以没过龙虾为准）小火烧15分钟放入青辣椒，倒入啤酒，再烧5分钟，至汤汁略浓即可出锅装盆。淋少量香油，撒白芝麻粒。放香菜上桌。

晓飞歌油焖大虾调料-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是从事“各种卤料,小龙虾调料,酱料批发”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：林总。