

蒜蓉龙虾调料批发 龙虾梦食品

产品名称	蒜蓉龙虾调料批发 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

十三香龙虾制作：

- 1.龙虾洗净，下入烧至八成热的色拉油中，大火浸炸10秒（也可干煸，量大时用油炸颜色更鲜艳），捞出控油。
- 2.锅内放入熟猪油、菜子油，烧至七成熟时，放入生姜、大葱、蒜子，炸香，接着下入剩余的蔬菜料炒香，然后下入辣椒皮、青花椒、豆瓣酱，继续用小火炒香，之后下入龙虾粉小火炒匀，将龙虾下入锅内，翻炒至出香味，烹入白酒，加入啤酒和清水（没过表面），大火烧10分钟，蒜蓉龙虾调料批发，改小火焖20分钟，用盐、白糖调味，捞出龙虾，过滤所有渣子。
- 3.龙虾装盘，淋上汤汁，撒芝麻、香菜段。

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

八角茴香

正1品：果实多由8个骨朵果组成，放射状排列于中轴上。骨朵果长1~2厘米，宽0.3~0.5厘米，高0.6~1厘米。外表红棕色有不规则皱纹，顶端呈鸟喙状，上侧多开裂。内表面淡棕色，质硬而脆，气味芳香，味辛、甜。

伪品：果实常由7~8个较瘦小的骨朵果呈轮状排列聚合而成。单一的骨朵果长约1.5厘米，宽0.4~0.7厘米，前端渐尖，略变曲，果皮较薄。具特异香气，味先微酸而后甜。

蒜蓉龙虾调料批发-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一家从事“各种卤料,小龙虾调料,酱料批发”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“晓飞歌”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使龙虾梦食品在其它中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。
特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！