

晓飞歌油焖大虾调料 龙虾梦食品科技

产品名称	晓飞歌油焖大虾调料 龙虾梦食品科技
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

以前我一直觉得小龙虾就是中国水沟沟里繁殖出来的，不干净但又好吃到让人停不下来的魔性美食！

直到今天我的朋友告诉我，这货竟然是外国血统？！平时咱们吃的小龙虾，学名叫克氏原螯虾，原产于北美洲，主要生活在墨西哥湾，以前总有人说老外嫌小龙虾脏，根本不吃，但其实他们吃小龙虾的历史，比中国人还久。而且花样多着呢！

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，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。

虽然卤煮龙虾是在湖北油焖大虾的手法上借鉴而来，但烹制时所用的油却并不多，一般做40斤虾只放5斤油，这样成菜表面亮晶晶，但吃起来却丝毫不腻口，更符合现代人健康养生的观念。

三种辣椒 各有其用

调制卤煮底汤时，干辣椒的选择一定要讲究，以肉厚籽少、颜色红润油亮为佳，还要讲究辣椒品种的搭配，成都二荆条、印度一号辣椒、云南干红小米辣按照10 6 5的比例配好，这样做好的汤汁中便会有二荆条的红艳、印度一号的奇香、小米辣的劲辣，晓飞歌油焖大虾调料，入眼亮、入鼻香，入口之后，辣味层层叠叠地铺散开来。

晓飞歌油焖大虾调料-龙虾梦食品科技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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙虾梦食品——您可信赖的朋友，公司地址：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，联系人：林总。