

晓飞歌油焖大虾调料 龙虾梦食品公司

产品名称	晓飞歌油焖大虾调料 龙虾梦食品公司
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

薄荷：薄荷既有新鲜的，也有风干的，可以用于蔬菜、水果类菜肴中，还可以用在茶里。

牛至：牛至的气味很重，极易盖过清淡的菜肴，但用在很多意式菜肴中却恰到好处。

欧芹：购买时，要选择鲜绿色且带有清新香气的欧芹。为便于储存，需仔细清洗欧芹，并甩去多余的水。先用纸巾包裹欧芹，再将其放入塑料袋中。平时应冷藏，使用时再取出。欧芹常用作菜肴中的装饰。

迷迭香：尽管迷迭香不能很好地与其他香草配合，但特殊的香气使其成为肉类、家禽或烧烤的首1选配料。

腌菜类调味品：腌菜类调味品是将蔬菜加盐腌制，通过有关微生物及鲜菜细胞内的酶的作用，将蔬菜体内的蛋白质及部分碳水化合物等转变成氨基酸、糖分、香气及色素，具有特殊风味。其中有的加淡盐水浸泡发酵而成湿态腌菜，有的经脱水、盐渍发酵而成半湿态腌菜。此类调泡发酵而成湿态腌菜，有的经脱水、盐渍发酵而成半湿态腌菜。此类调味品主要包括：榨菜、芽菜、冬菜、梅干菜、腌雪里蕻、泡姜、泡辣椒等。

熬制麻辣底汤：

1、成都二荆条干红辣椒1000克、印度一号辣椒600克、云南干红小米辣500克冲去表面浮土，下入沸水中煮15分钟，待辣椒变软，捞出沥干，打碎成糍粑辣椒备用；青花椒150克放入盆中，加热水浸泡20分钟。

2、锅入混合油2500克（菜籽油、色拉油的比例为1 1）烧至六成热，晓飞歌油焖大虾调料，下入葱段、姜片各250克炸至焦黄，待水分全干，捞出不用。在油中下入步骤1做好的糍粑辣椒推炒10分钟，待辣椒呈现漂亮的鲜红色，倒入青花椒继续推炒10分钟，等到油色红亮、麻香逸出，添入清水36斤熬匀成麻辣底汤。

晓飞歌油焖大虾调料-

龙虾梦食品公司(图)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湖北潜江,其它的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在龙虾梦食品领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创龙虾梦食品更加美好的未来。