

油焖大虾调料批发 龙虾梦食品

产品名称	油焖大虾调料批发 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

酸味

酸味由有机酸和无机酸电离的氢离子所产生。食醋、番茄酱、变质的酱油和酒都可以作为酸味调味剂，常见酸味的主要成份是醋酸（乙酸）、琥珀酸、柠檬酸、苹果酸、乳酸。有机酸，是一种弱酸，能参与人体正常的代谢，一般对人体健康无影响，能溶于水，其酸味远不及无机酸强烈。

辣味

辣味是一些不挥发的刺激成份刺激口腔黏膜所产生的感觉。其成份较复杂，各品种的辣味来源于不同的成份。辣椒的辣味主要是辣椒碱；胡椒的辣味是辣椒碱和椒脂；生姜的辣味主要是姜油酮、姜辛素；葱蒜的辣味主要是蒜素。

冰镇野山椒小龙虾:(龙虾1千克左右)调料，蒜20克，油焖大虾调料批发，芹菜100克，柠檬5片，冰块随意，葱姜各25克，野山椒25克，白醋8克，料酒20克，盐10克，味精鸡精10克，清水1500克，香菜20克，色拉油1000克。制作龙虾处理干净，锅中烧油至七成热放入龙虾炸熟约2分钟捞出。锅中留底油下葱姜炒香加入料酒清水烧开再加入剩余调料熬一下，用容器装好把龙虾放入浸泡，放入冷藏1小时入味即可。

按调味品呈味感觉可分为咸味调味品（食1盐、酱油、豆豉等）、甜味调味品（蔗糖、蜂蜜、饴糖等）、苦味调味品（陈皮、茶叶汁、苦杏仁等）、辣味调味品（辣椒、胡椒、芥末等）；酸味调味品（食醋、茄汁、山楂酱等）、鲜味调味品（味精、鸡精、虾油、鱼露、蚝油等）、香味调味品（花椒、八角、料酒、葱、蒜等）。除了以上单一味为主的调味品外，大量的是复合味的调味品，如油咖喱、甜面酱、乳腐汁、花椒盐等等。

油焖大虾调料批发-龙虾梦食品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!