

# 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

十三香小龙虾:(龙虾1千克左右)调料色拉油100克,料酒100克,姜葱片各50克,十三香料粉20克,白糖10克,老抽10克,鸡精味精各5克。制作:龙虾处理干净,锅中放油烧至五成热,放入龙虾,小火煸炒至外壳发红,烹料酒,放入葱姜,加入清水100克,放入十三香料粉烧开,转小火焖20分钟后关火,焖20分钟左右,加老抽,鸡精味精,白糖大火收汁即可。十三香料(花椒20克,白豆蔻、肉1豆蔻各50克,小1茴香15克,辣椒面20克,八角,桂皮各50克,香叶10片,打成粉)

制作心得:

- 1、龙虾在入油炸时,油温不宜过高六成热油温下锅,炸制时间应在2分钟左右,这可使虾黄基本熟透定型,如果在高油温中炸制,那么炸制时间必然会缩短,龙虾脑壳中的虾黄未必定型,入水中烧制时就容易流出导致龙虾没黄、汤色混浊。
- 2、麻辣口味的轻重可根据各地方的不同,靠增减十三香麻辣酱的量来控制。自制十三香麻辣酱是烧制十三香龙虾的调味料。
- 3、龙虾的烹制过程在20-25分钟为适中,时间过短,虾肉不入味且略有腥味,烧制时间过长,会导致虾肉不嫩影响口感和鲜度。
- 4、龙虾食用时间应在两小时之内,烧好的龙虾浸泡在汤汁中间过长,虾壳的颜色会变得暗红,虾肉会松散萎缩,口味偏咸。如果在酒店刚开始推出、每日用量不好掌握的情况下,晓飞歌油焖大虾调料,可以将不能及时出售的龙虾捞出,用保鲜膜包起放入保鲜冰箱,等出售时再放入原汤中加热。要注意回锅加热时,千万不能用猛火烧,也不应先将汤烧沸后再放入龙虾,而应将冷的龙虾放入冷汤中上小火煨至微

沸、虾肉热时即捞出否则汤容易发黑，龙虾肉也无法保持鲜度了。

## 咸味

咸味是化合物中，中性盐所体现的味道，如氯化钠、氯化钾、氯化铵等都有咸味，但同时又有其他异味。各种盐的呈味程度和化合物的分子量有关，分子量越大，苦味等异味越重。咸味的主要来源是食盐，食盐的主要成份是氯化钠，由于氯离子和钠离子的特有性质，决定了氯化钠有纯正的味道。咸味调味品有盐、酱油、酱类制品。对一些患者，在生活中不能用食盐，可以苹果酸钠、谷氨酸钾代用。

晓飞歌油焖大虾调料-龙虾梦食品公司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。