

香辣龙虾调料批发 潜江龙虾梦食品

产品名称	香辣龙虾调料批发 潜江龙虾梦食品
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

麻辣小龙虾

制作：

- 1、将生姜切片、大蒜拍后随意一切即可（不用太薄）、干辣椒切断、花椒适量、郫县豆瓣、味精、鸡精、盐、葱两棵、十三香、白胡椒粉备好。
- 2、往热锅里倒入色拉油，香辣龙虾调料批发，油要稍微多点。烧至八成热下小龙虾炸一下了，注意多翻炒，使之受热均匀，多炸几分钟，把水汽都炸出来，这样烧出来的会更香。注意整个烹制过程都要大火。
- 3、把小龙虾往边上拢一下，中间锅底下调料：生姜、大蒜、干辣椒、花椒、郫县豆瓣，炒出香味。
- 4、往锅里倒入绍兴黄酒、酱油、白糖，翻炒均匀后加水（不要太多），再加入白胡椒粉、十三香，盖上盖子。
- 5、烧至汤汁不多的时候放入葱段、味精、鸡精、盐。前面的郫县豆瓣和酱油都含盐的，要注意放盐要适量。
- 6、看汤汁差不多了，起锅装盘。

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。

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

香辣龙虾调料批发-潜江龙虾梦食品(在线咨询)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位于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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前龙虾梦食品在其它中享有良好的声誉。龙虾梦食品取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。龙虾梦食品全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。