

# 小龙虾调料批发 龙虾梦食品科技

产品名称	小龙虾调料批发 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

### 应用差别

不同国家和同一国内不同地区的烹饪流派，一般都有自己的特色调味料为标志。例如兴渠仅在印度部分地区使用。在全世界大部分地区和文化中常见的调味料是食盐。

各个地区可以用不同的调味料达到异曲同工的结果，小龙虾调料批发，例如东亚的葱和欧洲的洋葱、中国古代的醋和西方古代的酸葡萄汁（verjuice）。

同一种调味料在不同地区的用途可以截然不同。肉桂类香料在东南亚（以及意大利某些菜肴中）用来给肉类调味，在欧美则是加入甜品中。在历史上，各地区之间的物产和文化交流也会改变上述习俗。在15世纪之前，中国菜调味的辣味主要靠花椒、胡椒、黄芥末、茱萸，欧洲烹饪主要靠胡椒、青芥末。地理大发现将原产美洲的辣椒传播到其他地方，成为主要的辣味调味料。

麻辣小龙虾准备食材：小龙虾一斤，干辣椒10根，香叶适量，八角5个，麻椒一把，小茴香一把，蒜一头，姜一块，线椒一根，葱一根，桂皮一块，生抽适量，醋一勺，糖半勺，郫县豆瓣酱两勺，白酒三勺，盐适量。

### 烹饪步骤：

1、清洗、处理小龙虾。小龙虾的生长环境众所周知，因此要做好小龙虾的清洗工作，首先要放在盆中清水内饲养上半天，让它们吐出一些沙子，然后用牙刷逐个的刷一下小龙虾的腹部。大排档的肯定都没刷，自己在家吃还是处理干净点好。图片中这一只龙虾特别凶，眼神还特别好，我手稍微一动，人家两只

大钳子就举了起来。

- 2、去虾线，小龙虾的虾线特别好取，三瓣尾巴，把中间的左右扭一扭，用力一拉，整个世界就清静了。
- 3、爆香锅底，锅内放较多的油，加入葱段，姜片，蒜片，线椒段，麻椒爆香锅底，加入郫县豆瓣酱炒出红油。
- 4、将收拾干净的小龙虾放入锅内爆炒，加入剩余的蒜片，八角，香叶，小茴香，桂皮进行翻炒，炒至小龙虾变红。
- 5、加入三勺量的白酒，然后加入三勺生抽，一勺醋，半勺糖提鲜，加入适量的盐继续焖炒几分钟，全程大火。
- 6、倒入淹没过小龙虾的水，盖上锅盖，开始焖煮小龙虾。注意要多煮一会，毕竟小龙虾这种食材本身并不是那么让人放心，高温煮上15-20分钟，什么问题也不会有了。好了，已经可以出锅了，汤汁不要，直接把小龙虾捞出装盘，可以浇上一些汤汁。

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，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。

小龙虾调料批发-龙虾梦食品科技由潜江龙虾梦食品科技有限公司提供。小龙虾调料批发-龙虾梦食品科技是潜江龙虾梦食品科技有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：林总。