

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

烹出的龙虾是否叫座，除了选料外十三香调料才是出香的关键，“十三香”是个统称，真正的十三香龙虾调料是用三十多种中草药根据不同的配量、性味配制而成。

这三十几种中草药大致分为香味类、鲜味类、麻辣类、调理类，晓飞歌油焖大虾调料，苦味太重的香料一般都不放否则烧出的汤汁会有苦味，有些香料不能加太多如草蔻、白蔻、丁香，放多了味道会很冲很刺鼻。目前各饭店宾馆常用、易为客人接受的有浓香型和麻辣型两种。

生姜：生姜是一种多节、棕褐色的块根，能为食物增添一种特殊的香气，广泛用于亚洲菜肴中。

肉豆蔻：这种香料带有辛辣的香气，以及一种温暖的、微甜的口味，常用于调味烘焙的食物、蜜饯、布丁、肉类、沙司、蔬菜和蛋奶酒。

红辣椒：磨碎的红辣椒能为土豆色拉和海鲜等菜肴增色，而又不使其过于辛辣。

干藏红花粉：这种芳香的香料主要用于汤和米饭中。

姜黄：和生姜一样，姜黄是咖喱粉的必备成分，一度被称为印度藏红花。请慎用——它只需一点，香气就足以持久

鼠尾草：新鲜鼠尾草的香气比风干的浓重许多，但两者都可以与野味、家禽和馅料很好地配合。

龙蒿：龙蒿常用于鸡类、鱼类和蔬菜中，也用于各种沙司中。新鲜龙蒿叶风干后辛辣味会大减。

百里香：百里香常用于蔬菜、肉类、家禽、鱼类、汤和奶油沙司中，为其增添风味。英国百里香是受欢迎的一种。

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。

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。