

# 油焖大虾调料价格 龙虾梦食品

产品名称	油焖大虾调料价格 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

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、肉豆蔻各50克,小茴香15克,辣椒面20克,八角,桂皮各50克,香叶10片,打成粉)

### 冰醉小龙虾

原料:洪泽湖小龙虾600克,自制冰球1个。

调料:禾城黄酒250克,葱、姜各30克,香糟卤650克,盐、鸡粉各5克,白糖、鲜味汁各20克,高度白酒100克。

### 关键

- 1.选择小龙虾要无污染的,肉质要饱满的。
- 2.小龙虾蒸后要快速放入味汁中浸泡,否则肉质会松散,口感不好。

### 制作

- 1.把禾城黄酒放入锅中小火加热,放入剩余的调料(高度白酒除外)熬煮出香味,放入冰箱冷却。

2.小龙虾用自来水冲洗3次，剪去小爪；取一个碗放入小龙虾，加入高度白酒，盖上盖子焖醉20分钟，取出龙虾，上笼大火蒸6分钟，待肉质完全蒸熟，取出放入调好的黄酒汁中浸泡2小时入味，捞出装入冰球里摆上桌即可。

调味品的每一个品种，都含有区别于其他原料的特殊成份，这是调味品的共同特点，也是调味品原料具有调味作用的主要原因。调味品中的特殊成份，能除去烹调主料的腥臊异味，突出菜点的口味，改变菜点的外观形态，增加菜点的色泽，并以此促进人民食欲，油焖大虾调料价格，杀菌消毒，促进1消化。例如：味精、酱油、酱类等调味品都含氨基酸，能增加食物的鲜味；香菜、花椒、酱油、酱类等都有香气；葱、姜、蒜等含有特殊的辣素；能促进食欲，帮助消化；酒、醋、姜等可以去腥解腻，调味品还含有人体必需的营养物质。如酱油、盐含人体所需要的氯化钠等矿物质；食醋，味精等含有不同种类的多种蛋白质，氨基酸及糖类，此外，某些调味品还具有增强1人体生理机能的药1效。

油焖大虾调料价格-龙虾梦食品(推荐商家)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为客户提供“各种卤料,小龙虾调料,酱料批发”等业务，公司拥有“晓飞歌”等品牌，专注于其它等行业。，在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的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：林总。