

油焖大虾调料 调料 龙虾梦食品

产品名称	油焖大虾调料 调料 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

花椒

正1品：为2~3个上部离生的小骨朵果集生于小果梗上，每一个骨朵果沿腹缝线开裂，直径0.4~0.5厘米，外表面紫色或棕红色，并有多数疣状突起的油点。内表面淡黄色，光滑。内果与外果皮常与基部分离。气香，味麻辣而持久。

伪品：为5个小骨朵果并生，呈放射状排列，状似梅花。每一骨朵果从顶开裂，外表呈绿褐色或棕褐色，略粗糙，有少数圆点状突起的小油点。香气较淡，味辣微麻。

秘1制浓香型十三香粉配方及制作：

是十三香调料中常用的一种，蒜蓉龙虾调料，选用草1果2斤、木香0.5斤、香砂0.7斤、干辣椒1斤、陈皮0.5斤、砂仁0.8斤、香叶1.5斤、孜然1.5斤、草蔻1.5，以上香料打磨成粉即可，香味扑鼻。

秘1制麻辣型十三香粉配方及制作：

选用草1果1斤、木香0.5斤、香砂0.7斤，砂仁1斤、草蔻1斤、毕拔0.5斤、丁香1斤、白蔻1.6斤、白芷0.5斤、山柰0.5斤、香果0.5斤、良姜1斤、以上香料用粉碎机打成粉制成，麻不伤口，辣不伤胃。

烧制过程：

(1) 取锅烧热，下入色拉油至六成熟，将洗好的龙虾放入油中炸至红色捞出。洋葱切小块，生姜、蒜子

拍松切碎。

(2) 另起锅，放入约250克色拉油烧熟，放入生姜、蒜子、洋葱，炒香后加入十三香麻辣酱小火炒至见红油，加入龙虾、水和十三香粉（水的用量以没过龙虾为准）小火烧15分钟放入青辣椒，油焖大虾调料，倒入啤酒，再烧5分钟，至汤汁略浓即可出锅装盆。淋少量香油，撒白芝麻粒。放香菜上桌。

泡椒小龙虾

泡椒小龙虾其实是在卤煮味型上做了个延伸——小个龙虾要先入汤内浸熟，捞出沥干，再加泡椒、泡姜等料进行炒制。为了让泡菜的味汁渗入虾肉，此菜全部用剪头去尾的龙虾制作；而为了让成菜更充分地吃足滋味，在炒制泡椒龙虾时，还要浇入卤煮虾汤和虾油。

制作流程：

- 1、小个头龙虾按照“剪头去尾”的流程进行初加工，之后按照卤煮龙虾的做法制熟。
- 2、锅入底油烧至六成熟，下入泡姜丝25克、泡红二荆条辣椒段30克大火煸炒。
- 3、待泡椒表面泛起白色小泡，下入泡红灯笼辣椒碎30克继续翻炒出酸香。
- 4、添入卤煮虾汤600克（滤渣），调入少许盐、糖、鸡精补味，倒入煮好的小龙虾1000克，调料，大火烧2分钟。
- 5、倒入藕条80克、芹菜段30克、青椒片20克炒匀，椒香龙虾调料，放生蒜末20克，淋虾油30克翻匀出锅，装盘走菜即可。

油焖大虾调料-调料-龙虾梦食品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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。龙虾梦食品——您可信赖的朋友，公司地址：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，联系人：林总。