

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

麻辣小龙虾制作

- 1、将所有小龙虾用劲水冲洗数遍后，再一只只处理：左手捏住背部，右手用牙刷对着水龙头刷洗，并剪去长须。
- 2、所有虾刷洗净后浸泡在有少许醋的清水中，10分钟后捞出沥干，要注意防止其爬出。
- 3、葱白洗净切成葱花，大蒜去根部洗净切成片，干姜刮皮洗净切成丝，干辣椒用剪刀除去根蒂，剪成细丝。
- 4、大火烧热炒锅中的油，加入花椒，改小火慢炸。当油小滚时，加入干辣椒丝并不时翻动。当辣椒丝刚刚呈黄红色时，改大火，依次加入姜丝、蒜片、葱花爆出香味。
- 5、将沥干的小龙虾入锅，加料酒炆锅后加酱油、盐、白砂糖一同翻炒5分钟，加入1碗开水，加盖改小火慢炖入味，8分钟后汤汁基本收干时，改大火加鸡精、白胡椒粉、椒盐粉炒匀即可。

冰镇野山椒小龙虾:(龙虾1千克左右)调料，蒜20克，芹菜100克，柠檬5片，冰块随意，晓飞歌油焖大虾调料，葱姜各25克，野山椒25克，白醋8克，料酒20克，盐10克，味精鸡精10克，清水1500克，香菜20克，色拉油1000克。制作龙虾处理干净，锅中烧油至七成热放入龙虾炸熟约2分钟捞出。锅中留底油下葱姜炒香加入料酒清水烧开再加入剩余调料熬一下，用容器装好把龙虾放入浸泡，放入冷藏1小时入味即可。

甜味

甜味是普遍受欢迎的一种味型。甜味的产生主要是氨基等产甜味基因和助甜味基团共同作用的结果。聚合度较低的糖类物质，都有甜味，如蔗糖、麦芽糖、葡萄糖、果糖。甜味调味品有：食糖（包括白糖、红糖）、蜂蜜、饴糖、冰糖等。

“潜江龙虾梦”发源于1996年，潜江龙虾梦食品科技有限公司成立于2016年，公司主营小龙虾秘1制酱研发、生产、加工、销售、物流、电子商务一体化。

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在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，龙虾梦食品一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：林总。