

调料 小龙虾调料 龙虾梦食品

产品名称	调料 小龙虾调料 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

干货类调味品：干货类调味品大都是根、茎、果干制而成，含有特殊的辛香或辛辣等味道。此类调味品主要包括：胡椒、花椒、干辣椒、八角、小茴香、芥末、桂皮、姜片、姜粉、草果等。

水产类调味品：水产类调味品水产中的部分动植物，干制或加工，含蛋白质量较高，具有特殊鲜味，习惯用于调味的食品。此类调味品主要包括：水珍、鱼露、虾米、虾皮、虾籽、虾酱、虾油、蚝油、蟹制品、淡菜、紫菜等。

酱油：可使菜肴入味，更能增加食物的色泽。适合红烧及制作卤味。

蚝油：蚝油本身很咸，可以糖稍微中和其咸度。

沙拉油：常见的烹调用油，亦可用于烹制糕点。

麻油(香油)：菜肴起锅前淋上，香辣龙虾调料，可增香味。腌制食物时，亦可加入以增添香味。

米酒：烹调鱼、肉类时添加少许的酒，可去腥味。

辣椒酱：红辣椒磨成的酱，呈赤红色黏稠状，又称辣酱。可增添辣味，并增加菜肴色泽。

甜面酱：本身味咸。用油以小火炒过可去酱酸味。亦可用水调稀，并加少许糖调味，风味更佳

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，小龙虾调料，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，海鲜调料，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，调料，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。

调料-小龙虾调料-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。调料-小龙虾调料-龙虾梦食品(推荐商家)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。