

湖南辣之源 龙虾酱厂家 张家界龙虾酱

产品名称	湖南辣之源 龙虾酱厂家 张家界龙虾酱
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

辣之源龙虾料告诉你你卤小龙虾的材料配方及做法

龙虾酱？龙虾酱哪家好？来辣之源选龙虾酱，错不了！龙虾酱，龙虾酱价格，龙虾酱批发，龙虾酱厂家认准辣之源龙虾酱实力厂，湘菜调料原料，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！联系18874734653

卤小龙虾的卤水怎么调？卤小龙虾的材料配方及做法

一、卤虾前的准备工作

工具：多功能不粘底的电热锅一个，长勺一个，长方形盆一个，漏网勺一个。

食材：清水虾50斤、老母鸡3斤、筒子骨2斤

配料：盐1200g、冰糖1250g、鸡精1800g、黄酒2瓶、味精1500g，菜籽油8斤、姜片1250g、大蒜1250g、辣椒2000g、香料包一包

香料包：

干姜150g，黑胡椒100g，肉桂150g，大红八角200g，青川椒100g，50g，肉扣50g，白扣50g，香叶50g，张家界龙虾酱，100g，良姜片75g，40g，公丁40g，茴香50g，孜然50g，毕拔100g，150g，木香25g，沙仁100g，迷迭香50g，百里香50g，辣椒200g，紫苏100g

二、选虾，洗虾，炸虾的过程

1.选虾：

制作卤虾步是如何选择好的虾

选择虾一般要选择清虾，清虾就是要选择嫩虾，重量在5~7钱的清水虾

2.洗虾：

如果去菜市场或者批发市场选择好清虾后，虾需要清理3遍以上，清洗完后在放清水（按50斤虾计算）放一包盐8两，一瓶白醋，清水浸泡半小时，在捞出来冲干净。

3.炸虾

把虾冲干净以后，就沥干水分下油锅炸

炸虾需要油温100度左右下虾，每次下虾不超过3斤

把虾投入油锅炸1分钟左右，不能超过1分钟，否则虾就炸太老了！

炸好虾后，捞出油锅，用大的脸盆把他晾起来，保证虾通风透气！

【虾虽美味，但3类人能不吃就不吃】

对于美味的小龙虾，麻辣龙虾酱厂家，并不是人人都能有口福。

有些人因为身体原因，真的劝你别吃。

类，对虾过敏的人

有些人尽管知道自己对龙虾过敏，但抵不住美味的吸引，仍然会去吃。

这种侥幸心理万万不可有！

虾肉里面的蛋白结构特别容易导致人发生过敏，弄不好会危及生命。

第2类，关节病患者

如果正处于病发期，一定不要吃小龙虾，虾属于高元素食物，容易加剧症状。

如果没有发病，可以少量食用，尝尝味道就行，避免边吃虾边喝啤酒，容易诱发疾病。

第3类，过敏疾病患者

如有支气管疾病、皮炎、腹泻等等，吃虾可引起这些疾病发作。

龙虾酱？龙虾酱哪家好？来辣之源选龙虾酱，错不了！龙虾酱，龙虾酱价格，龙虾酱批发，龙虾酱厂家认准辣之源龙虾酱实力厂，湘菜调料原料，辣之源专注湘菜调料15年，龙虾酱厂家，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！联系18874734653

辣之源，调料批发，调料大全，调料批发加盟，调料代理，湘菜调料，湘菜调料加盟，粤菜调料，川菜调料，鲁菜调料，闽菜调料，十三香龙虾酱哪家好，苏菜调料，浙菜调料，徽菜调料，高桥批发，调味料，调料，调味品，湘菜菜谱，健康美食，湖南特产。

制作麻辣小龙虾的过程

- 1.起锅烧油把干辣椒，葱，大蒜，香叶放入锅中，爆香！（油要多放一些，辣椒要大火爆香）再放入豆瓣酱，再进行翻炒，爆出香味！
- 2.把清洗好的龙虾倒入进炒好配料的锅中进行翻炒！如果吃的辣一些的话可以加点小辣椒！继续翻炒。3.锅中再倒入啤酒，尽可能不要太少，2斤龙虾一罐啤酒，以此类推！加入适量的耗油，盐，因为调料比较多所以如果没有放水的情况下尽量试一下翻炒均匀以后尝试一下汤之后放食用盐！不要盖锅盖煮20分钟左右哦！
- 4.装盘撒上香菜，美味的麻辣小龙虾就可以出锅了！

湖南辣之源(图)-龙虾酱厂家-张家界龙虾酱由湖南省辣之源食品有限公司提供。“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”选择湖南省辣之源食品有限公司，公司位于：湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋，多年来，辣之源坚持为客户提供好的服务，联系人：陆经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。辣之源期待成为您的长期合作伙伴！