

麻辣小海鲜厂家 小海鲜厂家 虹洋即食老醋海蜇头

产品名称	麻辣小海鲜厂家 小海鲜厂家 虹洋即食老醋海蜇头
公司名称	乳山市虹洋食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	山东威海乳山市经济技术开发区惠州路中段
联系电话	13508917908

产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：乳山市虹洋食品有限公司

麻辣小海鲜--调料小酱的调制方法

(一)麻酱小料做法

麻酱汁500克(先用高汤将麻酱化开，搅成稍稠的麻汁酱)，生抽王100克，辣椒油50克，花椒油10克，卤虾油70克，豆腐乳1汁75克，鸡粉30克，花生酱50克，味精、急汁各20克，精盐15克。

上述原料混合搅匀即可。

南门涮肉的秘1制小料成分：麻酱、韭菜花、酱豆腐、蚝油、芝麻油

(二)蒜泥小料做法

蒜泥300克，鸡精5克，麻辣小海鲜厂家，精盐8克，鸡粉3克，芝麻油75克，高汤100克。上述原料混合搅匀即可。

(三)海鲜汁小料做法

高汤1.2千克，味精200克，鸡精85克，冰糖、海鲜酱油各180克，生抽400克，果仁蓉200克，海鲜酱460克，枣花蜜汁50克，姜汁30克，麻辣小海鲜厂家，蒜蓉、葱蓉各50克。

混合放入锅中烧开小火熬10分钟即可。

(四)孜然香辣小料做法；1、锅上火注入色拉油3千克、红油2千克烧至四成热下入三蓉(葱、姜、蒜各150克)小火炒出香味。黄焖鸡酱料

2、然后放入三五香辣酱蓉1千克，老干妈辣酱、果仁蓉各500克，孜然粉300克，焙香的面包糠1千克炒香。

3、至水汽干时再倒入味汁2千克，继续炒30分钟。

4、至油水相溶时加入鸡粉、白糖各50克，味精75克，精盐35克，搅匀即熄火。黄焖鸡酱料

(五)鲜椒小料做法

1、锅上火，加色拉油350克、辣椒油50克。

2、烧至四成热时，放鲜红椒蓉500克、蒜泥100克、葱蓉75克。

3、炒香时间约15分钟，麻辣小海鲜厂家，再加海鲜酱50克炒匀，接着加入高汤200克、白糖50克、味精30克、精盐20克。

4、炒匀且原料相溶后即可出锅。

威海虹洋食品-麻辣小海鲜

遇到的鱼类，便宜的海鲜更可尽情品尝，小海鲜厂家，购得鱼类海鲜，在摊上洗净，理好，撒上佐料，装入塑料袋，也是到目的地就可烧烤；时鲜小菜，因产地、季节不同大有差异，当地副食品，因水土、风俗、制作方法不同，也有差异，当地特色食品，更不能错过，都可尽情买了烧烤品尝。

外出旅游的景点选择也需要注意，即使是烧烤有些景点可能不会让你烧烤，所以事先都需要了解好。了解好这些，准备好所需的物品，明天你就可以出发，放心和你的小伙伴们开心去旅游烧烤了。

小海鲜的暂养方法：

1、用循环水长期转换清凉干净的海水浇灌装小海鲜的盘；

2、水温控制在摄氏18度以内；

3、水的深度不超过2CM；

4、是找点干净砂把小海鲜埋在里面时间活得更长。

5、注意不要用强光照射，或暴晒。

6.混养学问，在介绍部分海鲜品种的活养水温、盐度（1公斤海水所含的盐数称为盐度）、禁忌等之前，先让我们看看酒店活养海鲜的必备之物有哪些？

- 7、温度计——测量海鲜池的水温。
- 8、海水浓度计（又称盐度计）——监测海鲜池含盐的浓度。
- 9、恒温器——提供热能。
- 10、氧气泵——为单个海鲜池制造氧气。
- 11、循环水设备——使海鲜池里的水上下左右循环流动，并在流动中自然充氧。
- 12、制冷设备——降低池内的水温。
- 13、过滤网——过滤池水杂质。

麻辣小海鲜厂家-小海鲜厂家-虹洋即食老醋海蜇头(查看)由乳山市虹洋食品有限公司提供。乳山市虹洋食品有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！