

# 粉末香精香料

产品名称	粉末香精香料
公司名称	芬香香精香料（广东）有限公司
价格	.00/件
规格参数	名称:粉末香精 级别:食品级 注意事项:密封干燥阴凉处
公司地址	广东省东莞市樟木头镇西城路二巷1号
联系电话	13377777548

## 产品详情

### 制作步骤

#### 步骤

#### 具体操作

#### 步骤1

将海米用温水浸透后沥干磨碎，并将除巴拉煎外所有的香料磨碎备用，巴拉煎烤5分钟。

#### 步骤2

蛤蜊浸泡吐沙后用开水烫2分钟取肉备用，虾取虾仁，黄瓜切丝，鱼饼切丝，豆腐泡对切成三角。

#### 步骤3

将叻沙叶洗净后和800ml清水一起煮开后转小火再煮10分钟，然后捞出叶子保留水在锅中。

#### 步骤4

炒锅内倒入30ml油烧热后，放入烤香的巴拉煎炒散后倒入磨碎的海米一起小火炒3分钟，然后倒入所有磨碎的香料一起中火翻炒15分钟。

#### 步骤5

将炒好的香料倒入煮过叻沙叶的水中，煮开后调入椰浆、参巴辣椒酱、鱼露、盐、糖搅匀，后放入豆腐泡小火10分钟即成煮好的叻沙汁。

## 步骤6

食用前，将米粉烫熟倒入碗中，随即烫虾仁、蛤蜊、豆芽放入碗中，再加上黄瓜丝、鱼饼丝，后加入煮好的叻沙汁和豆腐泡即可。