冷冻螺蛳肉|石螺肉|田螺肉

产品名称	冷冻螺蛳肉|石螺肉|田螺肉
公司名称	湖北华云水产合作社
价格	10000.00/吨
规格参数	原产地:湖北 商品条形码:无 品牌:荆州
公司地址	中国 湖北 荆州市沙市区 荆州市
联系电话	86 0716 8110617 13972152670

产品详情

原产地	湖北	商品条形码	无
品牌	荆州	保质期	180（天）
生产厂家	湖北	肉类品种	其他肉制品
制作方式	熟冷冻	真空包装	是
储藏方法	冷冻	绿色食品	是

主料：石螺或田螺（500g）辅料：广西柳州酸笋丝料头：葱段、姜片、干椒、蒜子、陈皮、沙姜、八角各适量。 调料：盐、味精、白砂糖、鸡精、米酒、米醋、麻油、桂林豆腐乳、蚝油、红油、胡椒粉、芡汁、二汤各适量。制作过程： 1、将柳州酸笋丝焙干水，待用；2、田螺飞水（煮熟）待用；
3、用旺火烧热，加入适量油，下蒜子炒香，加入葱段、姜片、干椒、陈皮、沙姜、八角及柳州酸笋丝。 4、香料去渣后，下田螺喷料酒、放入桂林豆腐乳，加入少许二汤、盐、味精、白砂糖、鸡精、米醋、蚝油、红油，中火焖约5分钟。 5、收汁后勾芡加麻油、胡椒粉，下麻油起锅即可。小贴士： 选螺最好选中型的石螺，外壳洁净大部分呈灰绿色，肉质鲜甜，不似田螺有泥味，店家的螺是特地从广西柳州运来的，保证原汁原味。焖螺时间要长，保证彻底煮熟杀灭寄生虫。柳州酸笋丝不放醋精制作，天然健康。