

青岛螞虾酱山东螞虾酱批发山东螞虾酱济南螞虾酱金豆豆

产品名称	青岛螞虾酱山东螞虾酱批发山东螞虾酱济南螞虾酱金豆豆
公司名称	青岛金豆豆食品有限公司
价格	10.00/普通
规格参数	
公司地址	青岛青岛市即墨市高新技术产业开发区
联系电话	0532-84562666 13678867666

产品详情

青岛螞虾酱山东螞虾酱批发山东螞虾酱济南螞虾酱金豆豆 青岛金豆豆食品有限公司 董经理

电话：0532-84562666 传真：0532-84560288 手机：13678867666 网址：www.qdjdd.com

地址：青岛即墨省级高新技术产业开发区 批发 品牌价格批发 螞子虾酱是中华人民共和国沿海地区、香港、韩国以及东南亚地区常用的调味料之一，其中沿海地区又属山东省荣成螞子虾酱最出名最好吃，荣成螞子虾酱是用小虾加入盐，经发酵磨成粘稠状后，做成的酱食品。味道很咸，一般都是制成罐装调味品后，在市场上出售。亦有将螞子虾酱干燥成块状出售，称为虾羔，味道较螞子虾酱浓郁。螞子虾酱制作方法 1.原料处理：原料以小型虾类为主，常用的小白虾、眼子虾、蚝子虾、糠虾等。选用新鲜及体质结实的虾，用网筛筛去小鱼及杂物，洗净沥干。 2.盐渍发酵：加虾重量30~35%的食盐，拌匀，渍入缸中。用盐量的大小可根据气温及原料的鲜度而确定。气温高、原料鲜度差，适当多加盐，反之则少加盐。每天两次每次20分钟，用木棒搅拌捣碎。捣碎时必须上下搅匀，然后压紧抹平，以促进分解，发酵均匀。连续进行15~30天左右，至发酵大体完成为止。酱缸置于室外，借助日光加温促进成熟。缸口必须加盖，不使日光直照原料，防止发生过热黑变。同时就避免雨水尘沙的混入。螞子虾酱发酵完成后，色泽微红，可以随时出售。如要长时间保存，必须置于10℃以下的环境中贮藏。得率为70~75%。如捕捞后不能及时加工，需先加入25~30%的食盐保存。这种半成品称为卤虾，运至加工厂进行加工时，将卤虾取出，沥去卤汁，并补加5%左右的食盐装缸发酵。

3.增香：在加食盐时，同时加入茴香、花椒、桂皮等香料，混合均匀，以提高制品的风味。 4.要制成螞子虾酱砖，可将原料小虾去杂洗净后，加10~15%的食盐，盐渍12小时，压取卤汁。经粉碎、日晒1天后倒入缸中，加白酒(0.2%)和茴香、花椒、橘皮、桂皮、甘草等混合香料(0.5%)，充分搅匀，压紧抹平表面，再洒酒一层。促进发酵。当表面逐渐形成一层1厘米厚的硬膜，晚上加盖。发酵成熟后，缸口打一小洞，使发酵渗出的虾卤流集洞中，取出即为浓厚的虾油成品。如不取出虾卤，时间久了又复渗回酱中。成熟后的螞子虾酱首先除去表面硬膜，取出软酱，放入木制模匣中，制成长方砖形，去掉膜底，取出螞子虾酱，风干12~24小时即可包装销售。保管方法：宜用缸盛装，亦可用木桶装。必须严密封口，防止雨淋和沾生水。存放阴凉通风处。开缸取货和零售后，都要及时加盖，防止苍蝇叮爬、污染、生蛆、生虫、发霉变质。如发现有翻泡现象尚未变质时，及时加少许白酒，密封保存。如已翻泡变质和有臭味者，不能作为食用。有些地区喜欢生食，更要注意防止污染。质量标准

一级品：颜色紫红，形状呈粘稠状，气味鲜香无腥味，酱质细，无杂鱼，盐度适中。

二级品：颜色紫红，酱软稀，鲜香气味差，无腥味，酱质较粗，有小杂鱼等混入，咸味重或发酵不足。

三级品：颜色暗红不鲜艳，酱稀粗糙，杂鱼杂物较多，口味咸。