多款供选味道鲜美米粉汤料

产品名称	多款供选味道鲜美米粉汤料
公司名称	柳州市永君调味品厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:/ 商品条形码:/ 卫生许可证:/
公司地址	柳州市洛维路59号内
联系电话	86 138 1111111111 13597225857

产品详情

品牌	/	商品条形码	/
卫生许可证	/	产品标准号	/
净重	/（g）	原料与配料	/
保质期	/（个月）	原产地	广西
生产厂家	/	储藏方法	/
规格	/	生产日期	/
售卖方式	包装	特产	是

广州人、南宁人口味

香料： 八角60克，桂皮50克，香叶50克，干果75克，干草45克，陈皮50克，鲜姜200克，香茅草75克，蛤蚧1对，丁香10克，草果30克，小茴35克，花椒25克，花旗参30克，党参15克，阴阳贝[中药店有售]25克，罗汉果4个，枸杞20克，红枣50克，干葱头100克，生姜30克。

原料： 老母鸡2只，老鸦1只，猪棒子骨3000克，桂圆[带壳]300克，化猪油500克，芹菜300克，香菜50克，青，红椒各75克。 调料： 精盐250克，生抽1500克，老抽500克，糖色150克，料酒200克，鱼露50克，冰糖100克，味精75克，鸡精25克。 制法： 1、老母鸡，老鸦治净[鸡，鸭杂另做它用]，棒子骨敲破，一起放入汤锅中，再放入磕破的桂圆掺入清水约20公斤：用大火烧开后，撇净浮沫，转用中火熬成一锅原汤，捞出老母鸡，鸭子，棒子骨待用。 2、原汤倒入卤水锅中，另将八角，桂皮，干草，陈皮，哈蚧，丁香，草果，小茴，花椒，花旗参，党参，阴阳贝，枸杞等用纱布包成香料包，放入卤锅中，再放入鲜南姜，香茅草，磕破的罗汉果，红枣，干葱头，拍破的生姜，调入精盐，生抽，老抽，糖色，料酒，鱼露，冰糖等，然后上火熬约1小时，待充分入味后，调入味精，鸡精，即成卤水。 3、先把要卤制的原料治净，经过初步处理后，放入卤水锅中，另将芹菜切段，香菜切节，青红椒去籽切块，一起和化猪油放入炒锅中炒想后，起锅倒入卤水锅中，然后端卤水锅上火，直接将锅中原料卤熟即可。