

麻辣龙虾底料代加工价格 龙虾底料代加工价格 嘉辉品质保障

产品名称	麻辣龙虾底料代加工价格 龙虾底料代加工价格 嘉辉品质保障
公司名称	四川省嘉辉食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	四川省成都市新津县新津工业园区兴园12路139号
联系电话	15202865819

产品详情

香辣小龙虾

用料

去头去尾小龙虾、各种香料、油、生抽、白糖、盐、郫县豆瓣、紫苏、啤酒

香辣小龙虾的做法

首先，处理干净小龙虾。处理方法写在小贴士里。把虾头里的虾黄用筷子或者竹签掏出来。

准备好香料。我用到的香料如图所示，十二点方向为八角，顺时针顺序依次为：干沙姜、陈皮、香叶、干辣椒、蒜、姜、葱白、白胡椒、桂皮、花椒。

准备好其余材料。

锅里放油之后放入香料，小火煸出香味。

倒入郫县豆瓣，继续保持小火炒出颜色后倒入虾黄随意扒拉两下。

之后放入控干水的小龙虾们，改成大火翻炒。在它们变红之后放入盐、酱油和白糖。

倒入大半听（大约200ml？）啤酒，煮开后转中火加盖。

焖到汁水少于一半之后转大火收汁，同时放入葱叶及紫苏叶翻炒几下。

小贴士

正常处理方法是小心地抓住虾头附近，用牙刷刷干净虾的腹部。然后再过几道清水。之后习惯去头就去头，不习惯去头就不去头。

虾线的处理方法是抓住虾尾中间的那一瓣，轻轻扭动然后抽出即可。注意别用太大力气以免拧断了……

十三香小龙虾调料：

- 1.将油包倒入锅内，小火加热。
- 2.加入洗净的龙虾翻炒。
- 3.加水与龙虾持平，再加入粉包和调味包搅拌均匀。
- 4，大火烧开煮三分钟左右（煮制过程中多搅动，好均匀入味，注意不要盖锅，切忌焖制龙虾）

调料包里调料配置齐全，有油，孜然麻辣龙虾底料代加工价格，盐，味精，香料，包括葱姜。就差水和龙虾。正常饭店龙虾口味偏重的要再加点盐哦。（十三香味要自备青椒段和蒜瓣少许）

油焖大虾的做法

去掉虾肠子：虾尾有三个部分，中间的部分一拉就可以把虾肠拉出来。

用刷子刷净虾子身体

去虾头：虾头里面有坨黑色的东西，这个很脏一定要去掉，里面黄色的是虾油一定要留下，虾油很香；有的人喜欢吃有的人不喜欢吃，但是可以一起烧，会更香。

开虾背：剪刀从虾屁股那头往上剪，麻辣龙虾底料代加工价格，很轻松就能把虾背剪开，这样容易入味。

锅内放油（量多点），油热后加入姜、蒜、干辣椒、花椒、豆瓣酱3大勺、香辣虾底料，一起爆香（配料可以放多一些，大块的）

加入虾翻炒，到虾发红为止

加入啤酒2瓶，没过虾子，尽量不要加水。啤酒加入后就加香料：香叶、草果、八角、小茴香、白豆蔻、白芷、肉桂（用桂皮也可以，个人感觉肉桂比桂皮更香）、丁香、甘草、最后一个砂仁。

中途加上一点糖，盐、味精。糖不用加太多，十三香龙虾底料代加工价格，主要是提鲜。烧到水分差不多干了或者快要干了，就差不多烧好了，这个时间大约要30分钟，龙虾底料代加工价格，看你用多大的火了。个人感觉用中火一般都30分钟以上，虾子比较进味了。用大火时间短一些，虽然不太进味但是有虾子的鲜味。起锅前几分钟加入大葱。

麻辣龙虾底料代加工价格-龙虾底料代加工价格-嘉辉品质保障由四川省嘉辉食品有限公司提供。麻辣龙虾底料代加工价格-龙虾底料代加工价格-嘉辉品质保障是四川省嘉辉食品有限公司（www.scjhsp.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：李经理。