

水煮龙虾底料厂家批发 龙虾底料厂家批发 嘉辉全网低价

产品名称	水煮龙虾底料厂家批发 龙虾底料厂家批发 嘉辉全网低价
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

小龙虾适应性极广，具有较广的适宜生长温度，龙虾底料厂家批发，在水温为10-30 时均可正常生长发育。亦能耐高温严寒，可耐受40 以上的高温，也可在气温为-14 以下的情况下安然越冬。克氏螯虾生长迅速，在适宜的温度和充足的饵料供应情况下，经2个多月的养殖，即可达到性成熟，并达到商品虾规格，一般雄虾生长快于雌虾，商品虾规格也较雌虾大。同许多甲壳类动物一样，克氏螯虾的生长也伴随着蜕壳，蜕壳时，一般寻找隐蔽物，如水草丛中或植物叶片下。蜕壳后最1大体重增加量可达95%，一般蜕壳11次即可达到性成熟，性成熟个体可以继续蜕皮生长。其寿命不长，约为1年。但在食物缺乏、温度较低和比较干旱的情况下，寿命最多可达2-3年。

香辣小龙虾

主料：小龙虾、郫县豆瓣酱、八角、桂皮、花椒、香叶、五香粉、干红辣椒、糖、蒜

辅料：生姜、米酒、盐、葱

香辣小龙虾的做法步骤

- 1、龙虾600克用水浸泡然后用刷子刷洗干净
- 2、抓住龙虾的尾巴，可以看到有三瓣
- 3、抓住最上面的一瓣，十三香龙虾底料厂家批发，慢慢往后拉，可以完整的拉出虾的肠

4、然后用水再次冲洗干净

5、准备好食材:蒜3瓣，郫县1茶匙半，五香粉1茶匙，花椒20粒左右，葱2根，红辣椒4个，八角一个，香叶3片，桂皮1片，姜1块

6、蒜，姜，切片，葱，清蒸龙虾底料厂家批发，辣椒切段备用

7、锅里倒食用油加热（油稍多一些），加入龙虾翻炒

8、加入所有的配料翻炒至小龙虾变红

9、捞出备用

10、锅里留底油，加入1茶匙半郫县豆瓣酱，2茶匙糖，翻炒均匀

11、加入五香粉1茶匙，水煮龙虾底料厂家批发，加入米酒1袋（或者啤酒1罐）炒匀

12、倒入小龙虾翻炒几下

13、加入米酒一袋或者啤酒一罐，如果不够可以加适量的水，加到和小龙虾差不多平齐的位置，加1小勺盐，大火烧开，等水烧干到虾一半高的位置即可关火，翻炒几下，利用锅的预热闷上一会儿即可

没有小龙虾和冰镇啤酒的夏天，是不完美的夏天。

小龙虾色泽红亮诱人，虾肉鲜香弹牙，百吃不厌。以下，给大家介绍的是麻辣小龙虾的做法，这样做够辣也够味，吃后让人大呼过瘾。希望大家喜欢~

具体制作方法

第1步：准备食材。小龙虾1500克、蒜适量、葱适量、香葱适量、红辣椒适量、花椒适量、香叶几片、桂皮两片、啤酒一罐。（辣椒与花椒的量，随自己的口味来。）

第2步：先来清理小龙虾。把小龙虾放到清水中，再往清中放入一小勺盐，然后浸泡两到三个小时，让小龙虾吐清脏东西。

第3步：用刷子把小龙虾涮洗干净。

第4步：用手拉住小龙虾尾部中间的那块尾甲，用力一拉，肠线就出来了，如图。都处理好后，再把小龙虾放到水里冲洗一遍，然后沥干水份备用。

第5步：蒜切片、姜切片、香葱清洗干净打成结、红辣椒剪段备用。

第6步：锅中倒入适量的油，油热后把小龙虾放到锅里开始煸炒，煸炒至小龙虾变色，然后控油盛出备用。（油的量要比平时炒菜多一些。）

第7步：锅中再倒入少许油，油热后把蒜片、姜片、红辣椒、香葱、花椒、桂皮、香叶放到锅中，小火煸炒出香味。

第8步：往锅中放入2勺郫县豆瓣酱煸炒出红油。

第9步：把小龙虾放到锅中煸炒均匀。

第10步：沿着锅边烹一勺白酒，然后再往锅中放入2勺生抽、1勺盐、1勺糖调味。

第11步：把啤酒倒入锅中，再倒放入小半碗水，直至水量与小龙虾齐平。然后盖上锅盖，大火烧开后转中火再煮15分钟。（煮的时间要根据小龙虾的大小来定。）

第12步：关火后，让小龙虾在汤汁里泡一会，这样更入味。

第13步：装盘开动吧。

水煮龙虾底料厂家批发-龙虾底料厂家批发-嘉辉全网低价(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。水煮龙虾底料厂家批发-龙虾底料厂家批发-嘉辉全网低价(查看)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。