

十三香龙虾底料代加工厂家 龙虾底料代加工厂家 嘉辉品质保障

产品名称	十三香龙虾底料代加工厂家 龙虾底料代加工厂家 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

咖喱小龙虾

食材：小龙虾一斤 青尖椒二两 独蒜2个 香葱半两 花椒粉1匙 咖喱粉1匙 油辣椒两大匙 老姜一块 鲜味汁3大匙 料酒3大匙 鸡精、盐适量

制作工艺：

- 1、将小龙虾头部的壳，再从尾部抽去泥肠，整理干净后放一大匙盐，搓揉两分钟，用清水反复清洗后沥干水分
- 2、在洗净的小龙虾中放入料酒、盐，拌匀码味二十分钟；青尖椒切圈；老姜切片；蒜切细粒；香葱切段
- 3、锅中放油烧至五成热，下青椒圈、香葱段、蒜粒、花椒粉、咖喱粉，用小火炒一分钟
- 4、将小龙虾的腌汁滗去后，下锅改大火炒一分钟，麻辣龙虾底料代加工厂家，再放入油辣椒、美极鲜味汁、盐炒一分钟
- 5、加半杯水或汤，加盖用大火烧沸后改小火慢烧，烧至汤汁将干时放入鸡精，翻炒匀后改大火收干汤汁，起锅装盘即可

虾里面有寄生虫？

虾里面确实有出现寄生虫的风险，十三香龙虾底料代加工厂家，如果高温烹饪把虾做熟了，出现寄生虫的概率就很小了。

小编提醒：因此，在家食用小龙虾，一定要注意用清水喂养活虾24小时左右，使其吐出代谢物，并且用刷子将其刷洗干净。烹饪时，必须高温煮透杀死寄生虫。

虾是发物不能随便吃？

只要不是对虾或者海产品过敏，吃虾是没问题的。

有传言说吃虾蟹会让伤口溃烂，难以愈合。研究发现，龙虾底料代加工厂家，虾和伤口溃烂没有什么相关性。

有些人吃虾导致不舒服可能是因为，对虾蟹等水产海鲜过敏，或者是食材不新鲜、不卫生被有害细菌感染了，导致不适。

虾不能与水果同吃？

据说虾和水果中的维生素C混在一起会产生化学反应，生成剧毒砒霜。很多人因此吃虾时，连果汁也不敢喝。其实脱离了数量谈毒性是不科学的！

其实虾中的无机成分含量并不多，单从水果中摄入的维生素C含量也微乎其微，香辣龙虾底料代加工厂家，它们在一起吃不会造成不良反应，想吃就吃，不用担心。

糟香小龙虾

夏天不能少的就是小龙虾，一般都是十三香、椒盐呀！今天我用糟卤汁做了小龙虾，味道也不错！

食材明细

主料

小龙虾 糟卤汁

辅料

料酒 姜片 葱

糟香小龙虾的做法步骤

- 1、买回的小龙虾
- 2、用小牙刷洗净后，把小龙虾头部的沙袋去除
- 3、锅中放入清水，姜片和葱结
- 4、把小龙虾放入锅中，加点料酒
- 5、煮熟后捞出
- 6、把小龙虾放入另一个干净的容器里，倒入适量的糟卤汁
- 7、浸泡半小时左右即可捞出

小窍门

我的小龙虾浸泡的时间比较短，因为我当小吃的，不然味道太咸了

使用的厨具：煮锅

十三香龙虾底料代加工厂家-龙虾底料代加工厂家-嘉辉品质保障由四川省嘉辉食品有限公司提供。十三香龙虾底料代加工厂家-龙虾底料代加工厂家-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。