

蒜香小龙虾底料代加工 小龙虾底料代加工 嘉辉在线报价

产品名称	蒜香小龙虾底料代加工 小龙虾底料代加工 嘉辉在线报价
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

早知道麻辣小龙虾这么容易做，我就不在饭店门口排队了！

似乎从来没有一种食材，如此上升成为一种生活方式，改变着一代人的饮食偏好。在江浙沪、广东、广西、京津、两湖、云贵川等地区，每到夏秋两季，小龙虾就掀起一股消费风潮，成为城市里大街小巷的餐厅、酒店、乃至路边摊的“时令美食”。

烹制小龙虾的方法有很多，烧、煮、烤、炸、烩等皆可，冷盘、点心亦能成肴。小龙虾的做法也千变万化，那么到底什么样的做法才更具人气，不失其真滋味呢？就让小编为大家推荐一道颇具人气的滋味龙虾。

小龙虾的营养价值

小龙虾营养丰富，且其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物；

小龙虾中含有丰富的镁，小龙虾底料代加工，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能很好的保护心血管系统，它可减少血液中胆固醇含量，防止动脉硬化，同时还能扩张冠状动脉，有利于预防高血压及心肌梗死；

小龙虾的通乳作用较强，并且富含磷、钙、对小儿、孕妇尤有补益功效

蒜蓉小龙虾

用料

小龙虾3斤

大蒜头5只

啤酒1易拉罐

红辣椒2只

姜，葱，八角适量

白糖4-5小勺

盐，生抽酱油适量

蒜蓉小龙虾的做法

每只小龙虾都用牙刷刷干净，泡在淡盐水中30分钟。

泡龙虾的时候剥大蒜头，蒜头不怕多，越多越好吃。

捣成蒜蓉。

把小龙虾从盐水里捞出，香辣小龙虾底料代加工，剪掉8条小腿，从尾部中央抽出虾肠。当然追求口感的话虾肠可以不抽，吃的时候再抽，这样虾肉比较筋道。我怕脏所以提前抽掉了，吃的时候肉就不紧了。生姜和红辣椒准备好。

热锅冷油，倒入蒜蓉炒香，加白糖炒匀，水煮小龙虾底料代加工，油一定要多倒，白糖也要多点。

倒入小龙虾翻炒至虾壳变红。蒜蓉小龙虾的做法 步骤6

倒入一罐啤酒??翻炒均匀，加入盐，生抽酱油，我还倒了点李锦记红烧汁和蒸鱼豉油。

加入葱白和八角，倒开水没过龙虾，加盖中火煮10-15分钟。

盛出小龙虾，锅内汤汁继续大火收干。

最后将收得半干的蒜蓉汤汁浇在龙虾上就可以了，甜、辣、鲜、香

小龙虾头部有触须3对，触须近头部粗大，尖端小而尖。在头部外缘的一对触须特别粗长，一般比体长长1/3；在一对长触须中间为两对短触须，长度约为体长的一半。栖息和正常爬行时6条触须均向前伸出，若受惊吓或受攻击时，蒜香小龙虾底料代加工，两条长触须弯向尾部，以防尾部受攻击。胸部有步足5对，第1-3对步足末端呈钳状，第4-5对步足末端呈爪状。第2对步足特别发达而成为很大的螯，雄性的螯比

雌性的更发达，并且雄性龙虾的前外缘有一鲜红的薄膜，十分显眼。雌性则没有此红色薄膜，因而这成为雄雌区别的重要特征。尾部有5片强大酌尾扇，母虾在抱卵期和孵化期，尾扇均向内弯曲，爬行或受敌时，以保护受精卵或稚虾免受损害。

栖息于永久性溪流和沼泽，临时的栖息地，包括沟渠和池塘。在溪流中它们通常与植物或木质碎屑混交在一起，会破坏和削弱堤岸。在洪水退去的地区，可以在简单的洞穴被发现。生活在水体较浅、水草丰盛的湿地、湖泊和河沟内。

蒜香小龙虾底料代加工-小龙虾底料代加工-嘉辉在线报价(查看)由四川省嘉辉食品有限公司提供。蒜香小龙虾底料代加工-小龙虾底料代加工-嘉辉在线报价(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。