

小龙虾底料系列-厂家定制批发-专业OEM生产-专业贴牌

产品名称	小龙虾底料系列-厂家定制批发-专业OEM生产-专业贴牌
公司名称	崇州百乐来食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:百乐来 产地:成都崇州
公司地址	崇州市桤泉镇灵通村2组
联系电话	18180206554

产品详情

小龙虾体内的蛋白质含量很高，且肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物；虾肉内还富含镁、锌、碘、硒等，镁对心脏活动具有重要的调节作用，能保护心血管系统，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塞。

麻辣小龙虾

风味特点:麻辣辛香，鲜香厚重，色泽红亮

蒜香小龙虾

风味特点:蒜香突出,香气浓郁，老少皆宜

油卤小龙虾

风味特点：香气浓郁，色泽红亮，回味无穷

说到麻辣小龙虾，首先映入脑海的便是它那鲜红欲滴的颜色，极大的勾起食客们的兴趣，入口麻辣鲜香，多吃几口便让人汗水直流，热辣过瘾！而百多味麻辣小龙虾调料做出来的口味虾不仅香辣鲜浓，更加滋味留长，只能用“霸道”二字来形容！盛夏时刻，邀上三五好友，用百多味麻辣小龙虾调料烹制出口味地道的小龙虾，配上一扎冰冻啤酒，尽情享受夏日，岂不乐哉！

小龙虾底料味道怎么样，要看原材料，如茂汶的花椒麻而不苦，消费者吃起来才会过瘾。我们在汲取传统川味同时，根据现代人群需求，又不断研发更新产品，使消费者更能接受我们的底料风味，作为专业的小龙虾底料供应商，我们根据市场需求，研发出多种口味产品，满足不同市场需求。我们拥有完整、一流的生产设备，小龙虾底料包装封口质量好，能够大幅提升包装的档次和质量，更为稳定，我们拥有丰富的用户口味数据，通过风味、口感要求，定制专属的小龙虾口味，满足对小龙虾口味的每一个要求。百多味拥有强大研发团队，资深小龙虾底料调配师具有多年的小龙虾底料调配经验。能够根据每位客

户提出的需求，定制小龙虾底料口味，并且及时发现和更改底料味型的不足。

严选好料，让每一个小龙虾都是吮指的诱惑，拥有这款麻辣小龙虾底料，你也可以做出鲜爽麻辣、香浓味美，回味无穷的小龙虾！

现在是吃小龙虾的季节，家里自己做着吃感觉卫生一点，做蒜香小龙虾小孩子也是可以吃的最重要的就是让小龙虾有蒜香味，而且还是很香的蒜香味。所以我们会用粤菜中金银蒜中金蒜的做法，将蒜蓉炸酥，这样得到的蒜油用来炒小龙虾，可以让小龙虾很入味，炒好的小龙虾加入炸好的蒜蓉，以增添其香味。

蒜泥不仅可以提味，而且能够压小龙虾的腥味，在烹饪过程中油炸时间不能太长，时间久了虾肉变老影响食用口感，这样做出来的小龙虾口感鲜美。蒜泥小龙虾适合所有喜爱吃虾的朋友，对不能吃辣的但又喜爱吃龙虾的朋友是首选！