

重庆龙虾料 湖南龙虾料批发 辣之源

产品名称	重庆龙虾料 湖南龙虾料批发 辣之源
公司名称	湖南省辣之源食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋
联系电话	18874734653

产品详情

麻辣香龙虾的正宗做法，怎样做才好吃的做法？

龙虾料？龙虾料哪家好？来辣之源选龙虾料，错不了！龙虾料，龙虾料价格，重庆龙虾料，龙虾料批发，龙虾料厂家认准辣之源龙虾料实力厂，湘菜调料原料专家，辣之源专注湘菜调料15年，支持连锁餐饮行业定制调料品，可贴牌生产各种调味料，自建16000平米厂房，库存现货，品质可靠！联系18874734653

麻辣香龙虾的正宗做法，怎样做才好吃的做法？

小龙虾3斤；

辣之源龙虾调料30克；

出锅料10克；

龙虾香爆酱40克；

粗辣椒粉、红花椒、葱段、姜片、高汤或啤酒、糖、盐、鸡精、青椒或蒜仔、菜油或色拉油或豆油、芝麻油。

操作方法：

- 1、将油加热至七成热，放入红花椒炸出香味，接着加入许建忠龙虾香爆酱和粗辣椒粉，煸至香辣味溢出；
- 2、将葱段姜片入锅炒香，然后龙虾入锅翻炒均匀；
- 3、在翻炒龙虾的同时加入少量的盐、糖和龙虾调料共同炒至龙虾至红色；

- 4、这时将啤酒或高汤适量加入，也可再添加清水，要保持汤与龙虾持平；
- 5、将汤水烧开，开始调味，根据汤的味道适量再加入糖、盐。注意糖和盐的比例，调味时汤汁的味道要略微偏重一点；
- 6、汤味调好后，再加入十辣之源龙虾调料，根据汤汁的浓稠与多少适时改变火的大小，此过程为收汁的过程时间与火候要特别注意；
- 7、如果用蒜仔可在此时加入，然后加入许建忠出锅料，搅拌均匀，再加入鸡精适量，出锅时滴入少量芝麻油即可；
- 8、青椒切块，在龙虾出锅装盆时垫底，出锅装盆时龙虾的温度可以烫熟青椒，不建议将青椒入锅，锅内温度过高烫老的青椒会改变龙虾的香味。

【中国以前有小龙虾吗？】

小龙虾的真名叫“克氏原螯虾”，是一种淡水虾。它和龙虾有亲戚关系，分类学上它们都是“十足目”，湖南龙虾料代工，龙虾是龙虾科、正螯虾科或拟螯虾科，而我们吃的小龙虾则是螯蛄科（所以在我国北方一些地区直接称它为“螯蛄”）。

小龙虾原产于美国东南部，所以又叫美国螯虾。其原产地在墨西哥湾附近，尤其是密西西比河河口地带，所以也叫路易斯安那州螯虾。它是具有食用价值的淡水龙虾品种，年产量占整个淡水龙虾产量的70%~80%。

其实中国有四种原生态的正宗小龙虾，它们是东北黑螯虾、南京黑螯虾、史氏拟螯虾和朝鲜黑螯虾。除此之外，还有两种“外来和尚”，原产美国的克氏原螯虾和原产大洋洲的红螯螯虾，只不过克氏原螯虾技高一筹，在中华大地遍地开花，成为负盛名的小龙虾。

美味的小龙虾其实是外来物种，这种虾性情凶猛，湖南龙虾料批发，繁殖快，湖南龙虾料推荐，环境适应能力极强，对“原住民”也会造成威胁。

【小龙虾的这个部位注意别吃】

很多人吃龙虾的时候，都会顺便吸一下虾头，吃一吃虾黄。

其实，从卫生角度来讲，真的不建议吃虾头、虾黄。

虾的头部集中了脑、心脏、性腺、消化腺还有胃和触角腺等等杂七杂八的组织结构，至于虾黄，其实就是虾的消化腺，也就是虾的肝和胰脏。

其中，头部的鳃和内脏是重金属、寄生类虫类等污染物的主要集聚地，所以还是不吃为好，尤其是儿童、孕妇、体弱者。

不过，也不必过于担心，有重金属和重金属超标是两码事。

现在的小龙虾一般都是人工养殖，水质环境都有保障，一般不会出现重金属超标的情况。

重庆龙虾料-湖南龙虾料批发-辣之源(诚信商家)由湖南省辣之源食品有限公司提供。湖南省辣之源食品有限公司(www.lzy.net.cn)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。辣之源——您可信赖的朋友，公司地址：湖南长沙市雨花区高桥大市场现代商贸城3栋，联系人：陆经理。