

辣之源 湖南龙虾料批发 河北龙虾料

产品名称	辣之源 湖南龙虾料批发 河北龙虾料
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

辣之源龙虾料教你怎么做好吃的麻辣小龙虾

正值盛夏也是吃龙虾的好季节，随着地域的差异，对于龙虾的吃饭和制作方法就大有不同，但是不管怎么说，对于爱吃龙虾的小伙伴们怎么可能错失这大好良机呢？在我们的夜宵里怎么可能少得了小龙虾？想想每天晚上叫上三五好友一起坐在大拍档里品这龙虾，喝着冰镇啤酒，聊着天！这日子那叫一个美好啊！每到下班时间都可以听到同事讨论着去某个地方吃麻小！麻小我相信对于吃货们来说一定知道是什么啦！对了就是我们今天的主题麻辣小龙虾！在长沙不管你走到哪个夜宵店如果说没有小龙虾那一定不是一个合格的夜宵店！虽说小龙虾随处可以吃到，可也不能大晚上的总往外面跑吧？

所以辣之源为大家分享今天的麻辣小龙虾是做法！

快去买小龙虾吧！小龙虾有了

我们准备一下辅助材料：葱切段，大蒜去皮拍碎，小米椒切段，花椒，桂皮，湖南龙虾料批发，八角，料酒还有酱油和豆瓣酱，耗油，香叶和啤酒都要准备好备用！就不一一拍照了啊！步清洗小龙虾：

- 1.买回来的小龙虾用清水浸泡一个小时以后在水里放适量的盐，然后换清水，再加适量的白醋，这个过程你会发现水的颜色变得特别的浑浊，后再清洗两遍。
- 2.用一个小牙刷戴上手套把龙虾的腹部，头部都刷干净，戴手套的原因是虾还是活的，不戴手套可能会被夹伤手！
- 3.接下来把刷洗干净的龙虾去除虾线，拽住尾巴中间部位，左右给拧一下，虾线就轻松去掉了！为了美观可以不去除头部！去掉虾线的虾再进行清洗两次！
- 4.把清洗干净的龙虾用一个容器装好，湖南龙虾料定制，倒入料酒浸泡半个小时，这样可以更入味！

【小龙虾是为了消灭腐蚀物，经过基因改造而引进的？】

网上有传闻说：“驻中国的日军生化军因为要处理大量的腐烂人体，将克氏螯虾经过一系列的基因改造，变成小龙虾，运到日军驻地担任起水体清洁的工作。”这种说法相当荒唐！1953年沃森和克里克才发现了DNA双螺旋结构，上世纪70年代人类才开始DNA重组技术的应用研究，侵华日军搞基因改造简直就是天方夜谭。

不过，我们现在吃的小龙虾确实是从日本来的。1927年，河北龙虾料，日本从美国引进了20只克氏原螯虾，目的是繁殖培养成为牛蛙的饲料。大约在1930年前后，克氏原螯虾又被引入中国，早的养殖地在南京附近，很可能也是作为饲料用途。之后克氏原螯虾凭借良好的适应能力在各地繁衍开来。所以从时间上看，小龙虾进入中国和日本侵华并无任何瓜葛，也不存在什么阴谋论。

辣之源，调料批发，调料大全，调料批发加盟，调料代理，湘菜调料，湘菜调料加盟，粤菜调料，川菜调料，鲁菜调料，闽菜调料，苏菜调料，浙菜调料，徽菜调料，高桥批发，调味料，调料，调味品，湘菜菜谱，健康美食，湖南特产。联系18874734653

怎么选择煲汤原材料及调制卤水

首先在市场买老母鸡一只3斤左右，筒子骨一根2斤左右

卤虾需要准备一个烧电的电热桶，220V，3根发热管，每根3000W，

买的时候要注意，一是发热盘的，不要发热管的，二是要220V，不要380V的

接下来我们以45公分的桶为例

这个桶子会有一个可拿出的漏网，拿出漏网加满清水，如果是45公分加120斤水，开两根发热管加热煲汤。

在之后把买好的鸡和筒子骨分别切成两块清洗干净，投入汤桶煲汤。煲汤的过程中会有泡沫需要快速打掉，以免混浊。

当煲汤的水开了后关掉一根发热管，让水保持沸腾熬制3个小时

当汤熬制3个小时后，在分别加入姜片1250g、冰糖1250g、大蒜1250g、辣椒2000g、加入香料包1000g在熬制两个半小时

当熬到两个半小时候，湖南龙虾料代理，汤的颜色会变黄，香味会变的浓郁，如果此刻卤香味不够浓郁时可再熬制半小时，必须要保证卤香味浓郁时才开始调味

在调味前，用漏网把调味料压在下面，开始调味，调味放盐1200g、鸡精1800g、黄酒2瓶、味精1500g，菜籽油8斤

菜籽油必须要先烧熟，放进去后，当卤水沸腾后下虾，当我们把虾放进去后，开两根加热管，当卤水开始沸腾时再关掉一根发热管，卤制过程中两分钟翻一次虾，卤虾的时间是20

分钟，时间过后关掉所有发热管开始泡卤虾，泡10

分钟左右，泡的过程中记得每两分钟翻一次，泡卤虾时记得把虾全部浸泡起来！

当虾入味后，用长瓢盆捞出虾沥干卤水，便可以了再次卤虾的时候需要调味，黄酒半瓶、盐、鸡精适量。

辣之源(图)-湖南龙虾料批发-河北龙虾料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）为客户提供“干锅油,调味油,调味酱,酱油汁,鸡精鸡汁”等业务，公司拥有“辣之源”等品牌，专注于调味酱等行业。欢迎来电垂询，联系人：陆经理。