

海水,乳,龙虾,自助餐专用

产品名称	海水,乳,龙虾,自助餐专用
公司名称	烟台多林食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:多林 商品条形码:sp35677565 卫生许可证:鲁东卫食字(2003)第8988号
公司地址	山东省烟台市芝罘区将山路6号
联系电话	0535-6082120 18663878599

产品详情

品牌	多林	商品条形码	sp35677565
卫生许可证	鲁东卫食字(2003)第8988号	产品标准号	Q / RLC001-20003
净重	1000(g)	原料与配料	龙虾
保质期	365(天)	原产地	冰岛
生产厂家	烟台市多林食品有限公司	储藏方法	零下18度
等级	1	规格	2L。L。M。
生产日期	2010.3	售卖方式	包装
特产	是	产品类别	其他

最佳是刺身做法，国内饮食习惯推荐一下做法

清水龙虾大街小巷的龙虾大多不是香辣的就是十三香的，虽然混合了多种香料的的味道，闻起来香气四溢，吃起来也齿颊留香，但是总感觉调料的的味道似乎掩盖了虾肉本身的鲜味。这道清水龙虾正如其名，乃是用清水经高温烹煮而成，仅仅加入了葱、姜和盐，而没有放入其他任何调味品，保持了龙虾肉的原汁原味。这看似非常简单的一种做法中却蕴涵了龙虾佳肴制作的精髓，是最能够衡量出龙虾品质的高低的一种做法。普通龙虾是不可用来做清水龙虾的，这是因为龙虾的品质参差不齐，土腥味较重。制作清水龙虾必须选取洪泽湖心地区没有土腥味的龙虾，然后稍加清洗，不挖去虾的鳃部，然后直接放入加了葱、姜、盐的清水中烹煮，借助水的高温来杀菌，同时又保证了虾肉的水分和蛋白质不会丧失，这样制作出来的虾肉色泽洁白，富有弹性，虾肉的鲜味也锁定于虾中，与清水河蟹有异曲同工之妙。友情建议：清水龙虾就是要品尝龙虾肉本身的鲜美，在食用时最好不要蘸任何作料，这样方能吃到龙虾的真味。麦

场烤小龙虾还可以烤着吃。麦场烤虾就是一种中菜西做的龙虾佳肴。将西餐中烤制品的做法用于中国本土的洪泽湖龙虾上，将牛奶、黄油等西餐中常见的烧烤调料均匀地涂抹于个头较大的龙虾之上，然后将龙虾放入烤箱之中烤制。根据龙虾个体的大小来调节烘烤的时间，不能有分毫的差错。由于龙虾不同于一般的肉类，它的外面有一层又硬又厚的壳，烘烤的时间不够，虾肉就不能烤熟，牛奶和黄油的香味就无法渗入虾肉中；烘烤的时间过长，虾肉又会丧失过多的水分，失去弹性，肉质变得老而无味。烤好后的龙虾色泽金黄，油光闪亮，装入精致的小篮中，就像一件精致的艺术品，令人不忍、动筷。揭开虾壳，一股浓郁的麦香味扑鼻而来，将虾肉送入口中咀嚼，混合了虾肉的鲜味，牛奶的奶香味和黄油的香味会让你觉不出到底是在吃中餐还是西餐。一般家庭用的小烤箱可能温度不够，不大容易能够制作出这样的美味。友情建议：麦扬龙虾的口味接近西餐，因此喜欢西餐中奶香味的人可以尝试。但是制作工艺稍显复杂，品尝前需要等待。红烧龙虾的做法简单，可用烹制红烧肉的方法来烧龙虾。为了保证食用的卫生，大多数的人会在清洗龙虾时挖去龙虾的鳃和头部中污物，这会使虾肉的水份排出，因此烧制好的龙虾往往虾肉是很松的，没有弹性，更别提鲜味。这里的红烧龙虾使用高温杀菌的方法来保证食用的卫生，使用小锅烹制，放入烧红烧肉的作料，烧好的龙虾外观鲜红，肉质透白，既有红烧肉的香味，又有龙虾的鲜味，肉质富有弹性而少了红烧肉的木感。友情建议：喜欢吃红烧肉的朋友可不要错过了！不习惯清水龙虾的清淡同时也不喜欢辣椒刺激的朋友，红烧龙虾是您的最佳选择。湘辣龙虾这道龙虾菜由于放入了特制的湘辣调料，因此更像是一道湖南特色的菜肴。先下油锅，配以各种香料用中火煮，要煮得恰到好处。出锅的龙虾色泽鲜红，油光水亮。盆底卤汁浓厚，吃的时候蘸上一点，肉质香嫩，咸辣味浓，舌尖麻麻的，越吃越多。食者满头大汗，吃得酣畅淋漓，怎一个“爽”字了得。友情建议：对喜欢吃辣的朋友来说，这道具有湖南韵味的湘辣龙虾当然是不二选择。建议您不要点其他的菜了，就点上几斤龙虾，再来几瓶冰镇啤酒——痛快！

双色芝麻虾 主料：龙虾12只，约750g
辅料：黑、白芝麻各100g，鸡蛋2只，干生粉15g 调料：盐5g，味精3g，胡椒粉2g，色拉油250g(实耗20g)
制作：1)将龙虾洗刷干净，去头、壳、留尾，抽去砂线，用刀把虾肉片成完整大片，加盐、味精、胡椒粉腌渍待用；2)用手捏住虾尾，拍上一层干生粉，再拖上蛋液，两边各沾上黑、白芝麻；3)锅置旺火，注入色拉油，油温至七成，将芝麻虾放入，并不时用筷子将虾逐一翻转，至白芝麻一面成金黄色时捞出，码入盘中即成。

芝麻酥脆，虾排鲜香，因成品虾排形似小船，故又名龙舟竞技虾。虾黄白玉盅主料：龙虾黄50g
辅料：内脂豆腐1盒 调料：盐7g，味精4g，白胡椒粉2g，干生粉10g，香菜末10g，鸡蛋1只(用蛋清)，色拉油10g，葱花10g，姜米5g，高汤250g，麻油5g 制作：1)将豆腐切成小粒，焯水待用；2)锅置旺火，清油滑锅，投入葱、姜、虾黄煸香，舀入高汤烧开调味、勾芡，漂入蛋清洒上香菜末，搅匀即成。

三鲜烩虾饼主料：龙虾仁200g
辅料：玉兰片50g，水发木耳40g，菜心4颗(一剖为二)，鸡蛋3只(用蛋清)，*肥膘肉50g
调料：盐10g，味精5g，白胡椒粉5g，色拉油200g(实耗70g)葱、姜各10g，高汤250g 制作：
1)虾仁、肥膘肉洗净剁细成泥状，加蛋清，调料搅拌上劲，做成虾胶；2)锅置中火烧热，冷油滑锅，留底油将虾胶挤成稍小于乒乓球的丸子，逐一煎成两面金黄色的虾饼待用；3)另起锅，煸炒葱姜，注入高汤，将玉兰片、水发木耳、菜心、虾饼倒入锅中烧开、调味，装入玻璃煲中即可。特点：虾饼经高汤煮制，汤汁浓白，口味鲜醇，辅以玉兰片、木耳、菜心，既赏心悦目，又不失为一道食疗保健菜品。

蒜茸开片虾主料：龙虾12只约750g 辅料：蒜茸150g
调料：盐5g，豉油皇15g，麻油10g，味精5g，白胡椒粉5g，色拉油10g 制作：
1)将龙虾洗刷干净，剪去须、足，从虾背剪开至肉；2)把所需调料加蒜茸调和成糊状，塞入虾背；3)将塞好的虾码入小笼入屉蒸七分钟，取出刷油，连同原笼一齐上桌。

五彩丝线虾主料：龙虾仁200g
辅料：黄瓜1根(取皮)，香菇20g，冬笋20g，胡萝卜20g，鸡蛋2只(用蛋清)，裱花袋1只
调料：盐6g，味精3g，干生粉5g，葱姜汁20g，高汤3匙，色拉油20g 制作：
1)将龙虾仁洗净、剁细、加调料及蛋清做成虾胶，装入裱花袋内挤成虾线；
2)将黄瓜皮、香菇、胡萝卜、冬笋均切成细丝待用；3)锅置中火，清油滑锅，舀入高汤烧开，调味，将虾线及四种颜色的丝一同倒入锅中捋匀，勾玻璃芡，淋明油出锅即可。