

# 潜江香辣小龙虾酱哪家好

发布日期: 2025-09-24

麻辣小龙虾制作：1、取小龙虾1000克，去头治净后，投入七成热的油锅里过油备用；取辣椒段50克、青花椒30克，分别用开水冲泡好待用。2、锅里放香辣油250克烧至四成热时，下姜片8片、蒜子50克炒香，随后放入泡好的辣椒段和青花椒炒几下，再加入麻辣龙虾酱150克、鲜汤450克、啤酒100克，以及炸好的龙虾，炒时另勾味精10克、鸡精15克、白糖5克调味，接着加芹菜段50克、京葱段6节和十三香粉3克，小火烧4分钟后，出锅装盘并撒香菜节，即成。虾线一定要去除，这个部位是只次于头部第二脏的地方。潜江香辣小龙虾酱哪家好

特制麻辣型十三香粉配方及制作：选用草果1斤、木香0.5斤、香砂0.7斤，砂仁1斤、草蔻1斤、毕拔0.5斤、丁香1斤、白蔻1.6斤、白芷0.5斤、山奈0.5斤、香果0.5斤、良姜1斤，以上香料用粉碎机打成粉制成，麻不伤口，辣不伤胃。烧制过程：1、取锅烧热，下入色拉油至六成热，将洗好的龙虾放入油中炸至红色捞出。洋葱切小块，生姜、蒜子拍松切碎。2、另起锅，放入约250克色拉油烧熟，放入生姜、蒜子、洋葱，炒香后加入十三香麻辣酱小火炒至见红油，加入龙虾、水和十三香粉（水的用量以没过龙虾为准）小火烧15分钟放入青辣椒，倒入啤酒，再烧5分钟，至汤汁略浓即可出锅装盆。淋少量香油，撒白芝麻粒。放香菜上桌。潜江香辣小龙虾酱哪家好小龙虾除滋  
养身体外，还能保护心血管系统，预防各种心血管疾病。

盱眙睿阳食品有限公司给到大家分享一下小龙虾的营养价值：1. 虾营养丰富，而且肉质松软，易于消化。对于身体虚弱、病后需要调养的人来说是极好的食物；2. 虾中含有丰富的镁，对调节心脏活动有重要作用，能保护心血管系统。能降低血液中的胆固醇含量，预防动脉硬化，同时能扩张冠状动脉，有利于预防心肌梗塞；3. 虾有很强的通乳功能，富含磷和钙，尤其适合儿童和孕妇食用。4. 日本大学的科学家发现，虾中的虾青素有助于消除时差引起的“时差症”。

香辣小龙虾的做法：油热放小龙虾下去油多有点像炸的，翻炒一下变红红的。加一半的大蒜一起炒一下炒香；捞起小龙虾油留在锅里大蒜姜老干妈葱头指天椒下锅里炒香；下小龙虾一起翻炒已经开始有香味咯加一点点盐巴调味；加生抽可以多一点点没关系加很少的盐巴生抽可以加多了点生抽很香；放八角桂皮香叶倒入啤酒一整瓶看看汤汁多少一斤小龙虾如果多一些的话可以加一点温水或者多一瓶啤酒都很香的，加啤酒炒香调料跟小龙虾一起准备煮入味；盖锅盖中火焖个20分钟吧小龙虾已经入味了然后开火收汁放紫苏葱叶香菜紫苏跟香菜收汁儿就可以了；装盘。小龙虾能够促进人体气血运行，对血瘀证有一定的帮助。

龙虾的营养价值及功效:龙虾作为一种水生动物，大部分的肉比较多，而且营养非常丰富，味道也极其鲜美。营养价值占绝大多数海水中很多鱼和虾含量都很高，比如它的氨。双头鲸非常多。除滋  
养身体外，还能保护心血管系统，预防各种心血管疾病。龙虾应该是一种许多人喜欢吃的食

物。这种食物不仅会满足口味，但更重要的是，它实际上有很多。当然当我们吃龙虾的时候，会有各种各样的饮食方法和习惯，但是对龙虾的营养价值又有什么影响呢？它的氨基酸丰富。小龙虾尤其富含原肌凝蛋白和副肌凝蛋白，具有补阳、养阴、健胃等功能，对提高运动耐力有重要作用。

潜江香辣小龙虾酱哪家好

小龙虾酱采用经典配方与现代工艺结合，品质与安全有保障。潜江香辣小龙虾酱哪家好

睿阳龙虾拌饭酱的生产厂家为你讲解讲解炒龙虾配料怎么做才好吃：说到麻辣小龙虾，很多人想到的是它的麻、辣、鲜、香，还有它的红色、光滑的质地和麻辣口感。小龙虾很受大众欢迎，但很多人喜欢，却不自己做。现在睿阳拌饭酱厂家会给大家介绍龙虾的一些食材，如何烹饪小龙虾，炒龙虾需要什么材料？怎么做才好吃？龙虾酱的配料是什么？1. 花椒和麻椒：花椒和麻椒是麻辣小龙虾的精华，也是其风味的主要来源。花椒和麻椒是一种麻辣小龙虾，有一种麻辣的感觉，能刺激食欲，让人越吃越多。与此同时，花椒、辣椒有很强的辣味，不仅能杀菌，还能去除小龙虾的异味。

潜江香辣小龙虾酱哪家好

盱眙睿阳食品有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在江苏省等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为行业的翘楚，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将引领盱眙睿阳食品供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋进，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！