

# 武汉甲鱼店 卧龙甲加盟 品牌甲鱼店

产品名称	武汉甲鱼店 卧龙甲加盟 品牌甲鱼店
公司名称	武汉卧龙甲餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道46号长江广场A座6楼
联系电话	15902739092 15902739092

## 产品详情

### 甲鱼汤的做法

#### 食谱原料

主料：甲鱼500克

调料：猪油(炼制)100克，料酒20克，大葱5克，姜5克，盐5克

#### 制作方法

1. 将甲鱼用脚踏其背，使其头颈伸出，用手掐住，在颈部割开放血(但勿使身首分离);
2. 再将甲鱼放入沸水中烫数分钟，取出;
3. 刮净背壳和裙边黑膜，斩去头、爪和尾;
4. 再从腹部正中对剖开，武汉甲鱼店，挖去内脏，割下背壳，每片斩成4~6块;
5. 将肝、肠劈破，洗净，切成段;
6. 将锅搁在火上，甲鱼火锅店，下猪油烧至七成热，放入葱段、姜片和甲鱼块煸约三四分钟;
7. 呈灰白色时，起锅盛入瓦罐内;
8. 放料酒、精盐、一次加足清水(约1250克左右)，用大火煮至半小时左右;
9. 再将肝、肠放入，改用小火续炖;

10. 用筷子弄出壳，放入味精即成。

适用人群

准备怀孕的女性

诸葛亮一生也略有遗憾。由于其事无巨细，事必躬亲，导致他的健康恶化，于54岁去世，也未能实现辅助蜀汉一统江山的宏愿。也警醒我们后人，文明其精神，野蛮其体魄，劳逸结合，注重健康，才能对家庭，对事业，对社会做出更大的贡献。

我们从事餐饮行业，机缘巧合，得名“卧龙甲”，创始团队多年来喜好并推崇三国文化，正可谓“得其所愿”！我们弘扬诸葛亮的没好品格，传播餐饮文化，制作精品，让人们享受美食，注重营养，增强抵抗力，提升抵抗力，品牌甲鱼店，这也是我们餐饮从业人员对人们的美好祝愿和心愿！

我们在三国演义鸿篇巨著中根据诸葛亮出山之后的经典战例，单独编辑了与诸葛亮有关的版本，也正在编撰《卧龙传奇》，以雍美食！

卧龙甲餐饮管理有限公司是一家集酱料产品研发、运营甲鱼餐饮店、打造特色餐饮文化及餐饮行业于一体的综合性餐饮管理公司。

枸杞山药甲鱼汤：

原料：甲鱼800克，枸杞子30克，山药30克，精盐、黄酒、葱段、生姜片、猪油各适量。

制法：先将甲鱼杀后从头颈处割开，剖腹抽去气管，去内脏。斩去脚爪，入沸水锅中焯一下，刮去背壳的黑黏膜，剁成数块，甲鱼壳可与甲鱼肉一同放在汤锅内炖。山药洗净切片，枸杞子去杂洗净。锅中注入适量清水，放入甲鱼、枸杞子、山药、精盐、黄酒、葱段、生姜片、猪油，用旺火烧沸后改用小火慢炖至肉熟烂入味，拣去葱、生姜即成。

功效：润泽皮肤，美发乌发，并用于皮肤干燥、肌无光泽等症。本食具有乌须发、润肌肤、缓解变老的作用。

武汉甲鱼店-卧龙甲加盟-品牌甲鱼店由武汉卧龙甲餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉卧龙甲餐饮管理有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功！