

# 武汉甲鱼店 甲鱼店招商 卧龙甲

产品名称	武汉甲鱼店 甲鱼店招商 卧龙甲
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，甲鱼火锅店，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，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，武汉甲鱼店，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

甲鱼处理步骤：

- 1.首先，将甲鱼翻身一下，它会努力想要翻身过来，脖子就会伸长;
- 2.当甲鱼脖子伸长的时候，用刀将脖子剃下来;动作要快准狠;杀甲鱼真是好残忍啊;
- 3.然后将将甲鱼身体立起来，用刀沿着壳切开;
- 4.将壳和身体两半拉开;拉开之前要注意，将脖子切段;甲鱼的脖子是和背部的壳连接在一起的哦;
- 5.接着就是将甲鱼的所有内脏清除掉了;然后清洗干净;
- 6.还有就是甲鱼头，可要可不要。如果要的话，要剪开喉咙的地方，将表面滑滑的清洗干净，红烧甲鱼店哪家有名，即可。

注意事项：还有一点需要提醒的是，甲鱼全身表面都有一层膜，需要用开水烫一下，甲鱼店招商，然后撕掉。

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，剃成数块，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-甲鱼店招商-卧龙甲(推荐商家)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!