

甲鱼火锅加盟店 湖北甲鱼店加盟 武汉卧龙甲

产品名称	甲鱼火锅加盟店 湖北甲鱼店加盟 武汉卧龙甲
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

说到甲鱼，我相信吃过甲鱼的都会对甲鱼肉赞不绝口，甲鱼大家都喜欢的菜品莫非红烧甲鱼，且非常爽滑入口，且弹牙，是餐桌上必点菜品之一。

菜无定律，适口为珍吧！甲鱼味道鲜美，烹制甲鱼处理很重要，外面一层薄薄的膜用开水烫除干净，肚子里黄油全部去除，甲鱼火锅加盟店，它是腥味来源。更重要的甲鱼胆不要丢，湖北甲鱼店加盟，胆汁涂抹肉上，肉会很鲜美！放血干净，可以不用焯水，这样的甲鱼哪怕很容易的操作，味道也不会差哪去！烧甲鱼是一道传统名菜，属于闽菜系。此菜品为一等药膳，此菜荤香醇人，富含营养。

甲鱼与猪肉：因为猪、兔、鸭之肉都属寒性，而甲鱼也属寒性，所以二者不宜配食。

甲鱼与苋菜：苋菜味甘，性冷利，令人冷中损腹，而甲鱼亦性冷，甲鱼火锅店加盟，二者同食难以消化，可能会形成肠胃积滞。

甲鱼与芥末：芥末气味辛热，能温中利气，白芥末辛烈更甚。与甲鱼肉同食，冷热相反，于人不利。所以甲鱼不宜加芥末作为调味品。

甲鱼与鸭蛋：鸭蛋性属微寒，而甲鱼也是寒性食物，所以从食物药性学角度来说，二物皆属凉性，不宜同食，特别是对素质虚寒的人来说，更应忌同食。

甲鱼与芹菜：二者同食可使蛋白质变性影响营养吸收。

鸡火甲鱼汤：

主料：甲鱼1只(约750克重)

辅料：鸡片10克、火腿10克、清汤1500克、盐、味精、黄酒、葱结、姜片各适量；

做法：

- 1)甲鱼宰杀后去内脏洗净，斩块，入开水锅焯净血沫，除净黄油，洗去血沫，放入品锅内，甲鱼加盟店，倒入清汤，放入鸡片、火腿，加盐、黄酒、葱结、姜片等调料；
- 2)将调妥味的甲鱼，加盖上笼蒸半小时左右，离火，取出葱结，姜片即可上席。

甲鱼火锅加盟店-湖北甲鱼店加盟-武汉卧龙甲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!