

甲鱼店加盟多少钱 卧龙甲 湖北甲鱼店加盟

产品名称	甲鱼店加盟多少钱 卧龙甲 湖北甲鱼店加盟
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

母鳖体厚尾巴短，湖北甲鱼店加盟，甲裙厚，肉肥，味美，公鳖则体薄尾巴长。

一、以尾巴上来鉴别，雌甲鱼尾巴短粗，不能自然伸出裙边。雄甲鱼尾细长，能自然伸出裙边。

二、以背甲上来鉴别，雌甲鱼为较圆的椭圆形，背甲较平，背推稍向内凹陷，而雄性为长椭圆形，后边较宽，前边较窄，背推稍向外突出。

三、从后肢间距离上来鉴别，雌甲鱼的后肢间的距离较宽，而雄甲鱼的后肢较窄。

四、从体形上来鉴别，雌甲鱼背腹较厚，而雄甲鱼的背腹较薄。

五、从体重上来鉴别，年龄相同的雌甲鱼低于雄甲鱼。

六、从腹甲尾端的凹陷处来鉴别，雌甲鱼的腹甲尾端凹陷比较浅，而雄甲鱼的则较深。

特色菜式：炖甲鱼汤

1、甲鱼大多长有黄膏，黄膏就是甲鱼的脂肪，滑滑的，呈嫩黄色，多在四肢肌肉中间，甲鱼店加盟电话，肥腻且带有腥膻气味。甲鱼开盖清理时，甲鱼店加盟哪家好，一定要把脂肪用刀刮净，去除腥气。

2、烹制过程中加入葱、姜、料酒也可以去腥。

3、宰杀初步处理后，斩成块状，入锅中加入白酒，甲鱼店加盟多少钱，或花雕、茶叶水，煸炒至水分蒸发干，取出飞水即可去腥。注意煸的时候不要放油。

4、宰杀治净了的甲鱼，去内脏后放在油锅里轻轻过一次油，去腥的效果也很好

5、甲鱼宰杀后，取出内脏，注意保留好胆囊，取胆汁;将甲鱼全部洗干净后，用胆汁加少量的水，均匀的涂抹在甲鱼上，过2-3分钟后，用清水清洗一下，这样处理过的甲鱼，无论做菜做汤，不但没腥味，味道更加鲜美。

甲鱼肉以春季较为壮实肥美，因春季甲鱼经过冬眠期的养精蓄锐，消耗大量体内肥油，肉长的结实，此时自然越冬的甲鱼还没有开食，正是菜花盛开之际，故称为“菜花甲鱼”。是较为鲜美，更有营养价值的时候。

我国自古把鳖作为美食，周代宫廷膳已有食用它的记载，以后历代都把它当成筵席上的名菜。

鳖含有丰富的蛋白质、钙、磷、维生素a，还含有脂肪、糖、烟酸、维生素b1、维生素b2、维生素d以及动物胶、角蛋白、碘等物质，营养价值极高。不论是红烧，还是清炖，味道都极鲜美，特别是它背甲周围的柔软表皮部分，肥而不腻，是其肉质中较好的部分。

甲鱼店加盟多少钱-卧龙甲(在线咨询)-湖北甲鱼店加盟由武汉卧龙甲餐饮管理有限公司提供。武汉卧龙甲餐饮管理有限公司实力不俗，信誉可靠，在湖北 武汉 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。卧龙甲带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！