

红烧甲鱼店加盟 湖北甲鱼店加盟 卧龙甲

产品名称	红烧甲鱼店加盟 湖北甲鱼店加盟 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

甲鱼的品系

1、北方品系（北鳖）

这种甲鱼主要分布在河北以北地区，体形和特征与普通中华一样，但较抗寒，通过越冬试验，在10 至零下5度的气温中水下越冬，成活率较其他地区的高35%。是一个很适合北方和西北地区养殖的优良品系。

2、洞庭湖品系（湖南鳖）

此甲鱼主要分布湖南、湖北和四川部分地区，其体形与江南花鳖基本相同，甲鱼加盟店，但腹部无花斑，特别是在鳖苗阶段其腹部体色呈桔黄色，它也是我国较有价值的地域中华鳖品系，生长和抗病与太湖鳖差不多。

3、黄河品系（黄河鳖）

主要分布在黄河流域的甘肃、宁夏、河南、山东境内，其中以河南、宁夏和山东黄河口的鳖为佳。由于特殊的自然环境和气候条件，使黄河鳖具有体大裙宽，体色微黄的特征，湖北甲鱼店加盟，很受市场欢迎，生长速度与太湖鳖差不多。

荷香甲鱼

制作材料：

主料：甲鱼500克

辅料：枸杞子30克，枣（干）30克，荷叶50克

调料：大葱10克，酱油10克，胡椒粉3克，猪油（炼制）20克

制作方法：

- 1.甲鱼宰杀洗净后，漂去血，砍成小块；
- 2.红枣、枸杞洗净；
- 3.荷叶洗净平铺于蒸笼内；
- 4.将甲鱼块、红枣、枸杞、酱油、胡椒粉拌匀，盛于荷叶上，入笼蒸12分钟取出，撒上葱花；
- 5.另锅置火上，加入猪油烧至五成热，红烧甲鱼店加盟，热油浇甲鱼块上即可

制作要诀：

甲鱼要漂净血；调味要适中，不可压过甲鱼本味。

甲鱼的品系

1、鄱阳湖品系（江西鳖）

主要分布在湖北东部和江西及福建北部地区，成体形态与太湖鳖差不多，但出壳稚鳖腹部橘红色无花斑，生长速度与太湖鳖差不多。

2、太湖品系（江南花鳖）

主要分布在太湖流域的浙江、江苏、安徽、上海一带。除了具有中华鳖的基本特征外，主要是背上有十个以上的花点，腹部有块状花斑，形似戏曲脸谱。江南花鳖是一个有待选育的地域品系。它在江、浙、沪地区深受消费者喜爱，售价也比其它鳖高，特点是抗病力强，肉质鲜美。

3、西南品系（黄沙鳖）

这是我国西南广西的一个地方品系，体长圆、腹部无花斑、体色较黄，特色甲鱼店加盟，大鳖体背可见背甲肋板。其食性杂生长快，但因长大后体背可见背甲肋板，在有些地区会影响销售形象。在工厂化养殖环境中鳖的体表呈褐色，有几个同心纹状的花斑，腹部有与太湖鳖一样的花斑。生长速度在工厂化环境中比一般中华鳖品系快。

红烧甲鱼店加盟-湖北甲鱼店加盟-卧龙甲由武汉卧龙甲餐饮管理有限公司提供。“甲鱼酱料,甲鱼,甲鱼店,甲鱼店加盟”选择武汉卧龙甲餐饮管理有限公司，公司位于：湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道46号长江广场A座6楼，多年来，卧龙甲坚持为客户提供好的服务，联系人：王总。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。卧龙甲期待成为您的长期合作伙伴！