

武汉卧龙甲 一招鲜酱料

产品名称	武汉卧龙甲 一招鲜酱料
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

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。

怎样宰杀甲鱼

甲鱼宰杀过程为：宰杀、烫皮、开壳、取内脏、煮、洗涤。

可先将甲鱼翻身，待其头伸出来时，准确地将头剃下；或用左手掐住甲鱼的脖子，并拉出鱼头，右手持刀割断甲鱼的气管和血管，放血。

待血放尽后放入70 ~ 80 的热水中，约烫三四分钟取出，一招鲜酱料，再从甲鱼裙边下面两侧的骨缝处割开，将盖掀起，取出内脏，用清水洗净。

后面放入开水内略煮，去除血污，取出用冷水洗净。

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。

巧去甲鱼腥味

甲鱼肉的腥味较难除掉，光靠洗或加葱、姜、酒等调料，都不能达到令人满意的效果；在宰杀甲鱼时，从甲鱼的内脏中检出胆囊，取出胆汁，待将甲鱼洗涤后，将甲鱼胆汁加些水，涂抹于甲鱼全身；稍待片刻，用清水漂洗干净，甲鱼胆汁不苦，不用担心会使甲鱼肉变苦。

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。

卧龙甲红烧甲鱼，特别的加工工艺，将传统卤味变成可带到大街小巷品尝的时尚小吃，更符合当今吃货们的口味！

卧龙甲以养生安康為追求，采用全自然露天养殖的办法，出产的甲鱼，清背白肚，体色润泽。在店铺出售的甲鱼相对鲜活宰杀，新颖现卤，肃清内脏，洁净卫生，保证主人吃到的都是洁净新颖的;卧龙甲自制配方，滋味麻辣鲜香，让你尝出不一样的食物风味。卧龙甲价钱实惠契合群众需求，深受广大消费者喜爱。

武汉卧龙甲-一招鲜酱料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是湖北武汉,其它的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在卧龙甲领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创卧龙甲更加美好的未来。