

卧龙甲 卧龙甲有几个分店

产品名称	卧龙甲 卧龙甲有几个分店
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

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，卧龙甲，除净黄油，洗去血沫，放入品锅内，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，卧龙甲有几个分店，离火，取出葱结，姜片即可上席。

甲鱼汤的做法

食谱原料

主料：甲鱼500克

调料：猪油(炼制)100克，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，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，卧龙甲怎么样，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

纵观诸葛亮一生，勤奋好学、忠于事业、立功立言、言传身教四大品质值得我们推崇。

勤奋好学：正是因为青年时期勤奋好学，诸葛亮才具备了经天纬地之才，安邦定国之策。才能在行政、兵法、天象、经史子集、奇门遁甲等诸多领域都有所专长，才有了“卧龙”的称号。能成为这些领域的优异者，必然要付出非常人的努力才能有此成就。所以，诸葛亮的勤奋好学是值得我们景仰和学习的！

忠于事业：诸葛亮辅佐两朝，无论是先主刘备还是后主刘禅，卧龙甲加盟费，始终是殚精竭虑，鞠躬尽瘁。纵使才能非后主所能及，但从未有过觊觎之心。一生勤谨，死而后已。对比那些在物欲横流、人心浮躁的社会中居功自傲、背信弃义之辈来说更是一种难得的品质！

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。公司总部位于九省通衢的湖北省武汉市，办公地址坐落在武汉市汉阳区汉江江畔得月楼。

卧龙甲-卧龙甲有几个分店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。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前卧龙甲在其它中享有良好的声誉。卧龙甲取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。卧龙甲全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。