

卤师雷1 卧龙甲甲鱼店加盟

产品名称	卤师雷1 卧龙甲甲鱼店加盟
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

枸杞山药甲鱼汤：

原料：甲鱼800克，枸杞子30克，山药30克，精盐、黄酒、葱段、生姜片、猪油各适量。

制法：先将甲鱼杀后从头颈处割开，剖腹抽去气管，去内脏。斩去脚爪，入沸水锅中焯一下，刮去背壳的黑黏膜，剁成数块，甲鱼壳可与甲鱼肉一同放在汤锅内炖。山药洗净切片，枸杞子去杂洗净。锅中注入适量清水，放入甲鱼、枸杞子、山药、精盐、黄酒、葱段、生姜片、猪油，用旺火烧沸后改用小火慢炖至肉熟烂入味，拣去葱、生姜即成。

功效：润泽皮肤，美发乌发，并用于皮肤干燥、肌无光泽等症。本食具有乌须发、润肌肤、缓解变老的作用。

甲鱼也叫做水鱼、团鱼，是龟鳖目鳖科软壳水生龟的统称，卤师雷1，也是典型的卵生、两栖爬行动物。甲鱼有20多个品种，常见的有中华鳖、斑鳖、山瑞鳖、鼈，其中中华鳖是较常见的一种。中华鳖主要分布在我国除青海、西藏之外的省份，体长30cm左右，体躯扁平，呈椭圆形，腹甲灰白色或者黄白色，平坦光滑，四肢可缩入甲壳中，具有一定的食用和药用价值。

砂锅炖甲鱼

材料制作：

甲鱼1000克、母鸡1000克、火腿25克、冬笋25克、油菜心25克、姜10克、黄酒10克、味精3克、盐5克、胡椒粉2克、小葱10克

制作过程：

- 1.将甲鱼放案板上，背朝下，使其头伸出，用筷子引其咬住，然后右手执刀，剁下头颈，放净血；
- 2.母鸡宰杀治净，剁4大块；
- 3.熟火腿切成一字片；
- 4.冬笋削去皮，洗净，切成一字片；
- 5.油菜心择洗干净，切成一字片；
- 6.葱、姜洗净，拍松；
- 7.取勺水烧开，将甲鱼投入水中煮烫；
- 8.甲鱼捞出后刮去裙边的黑皮和腹部的粘膜层；
- 9.再用刀沿裙边和甲壳的边接处，揭开背壳，取出内脏，斩去爪尖，用清水洗净；
- 10.鸡块、甲鱼肉分别用开水烫一下，除去血污，撇去浮沫，捞出，洗净；
- 11.冬笋用开水烫一下，撇去浮沫，捞出，洗净；
- 12.取一只大砂锅，将鸡块垫底，整只的甲鱼腹部朝上放在上面，加满鲜汤，倒入黄酒，葱、姜各放1块；
- 13.然后将砂锅用中火烧开，移小火慢炖约2小时左右至软烂时拣出葱姜，加精盐、味精和白胡椒粉；
- 14.再将火腿、冬笋、油菜交错摆在甲鱼上。

卤师雷1-卧龙甲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为客户提供“甲鱼酱料,甲鱼,甲鱼店,甲鱼店加盟”等业务，公司拥有“卧龙甲”等品牌，专注于其它等行业。在湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道46号长江广场A座6楼的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：王总。