

# 卧龙甲有几个分店 卧龙甲

产品名称	卧龙甲有几个分店 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，卧龙甲，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，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

甲鱼肉以春季较为壮实肥美，卧龙甲总店地址，因春季甲鱼经过冬眠期的养精蓄锐，消耗大量体内脂肪，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。

甲鱼的种类：日本鳖

这是来自于日本的一个品系，主要分布在日本关东以南的佐贺、大分和福冈等地。据报道和中华鳖是一个品种，在日本又称为日本中华鳖，卧龙甲价格，我国从1995年引进养殖。日本鳖的生长速度很快，目前据监测到的数据表明，卧龙甲有几个分店，在同等条件下，它的生长要比其他品系的鳖生长速度要快。更具有比较效益的就是它的性成熟比较晚，例如国产的中华鳖要在750克左右就可以产蛋、泰国鳖在600克左右产蛋，而日本鳖则要到1000克以上才产蛋。时它的繁殖能力也很强日本鳖的抗病能力很强，在养殖过程中很少发生病害。日本鳖的品质也是挺不错的，一般鳖的品质好坏，可以从裙边和它的肥满度来进行鉴别。如果裙边宽厚坚挺肥满度适中的就是好鳖。

卧龙甲有几个分店-卧龙甲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。