

大圣甲鱼秘制酱料 甲鱼酱料 安戈达餐饮

产品名称	大圣甲鱼秘制酱料 甲鱼酱料 安戈达餐饮
公司名称	武汉安戈达餐饮管理有限公司
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长江广场A座6楼961-963室
联系电话	13995523101 13995523101

产品详情

甲鱼的生活习性：可简单的归纳为“三喜三怕”，即：喜洁怕脏，喜阳怕风，喜静怕惊。在自然环境中，甲鱼喜欢栖息于水质清洁的江河、湖泊、水库、池塘等水域，风平浪静的白天常趴在向阳的岸边晒太阳（俗称晒背），利用阳光中的紫外线除去体表的致病菌，促进受伤体表的愈合，并通过晒背提高体温，促进食物消化。甲鱼非常胆小，对周围环境中的声响和物体的移动很敏感，一有风吹草动就潜入水底。甲鱼生性凶猛好斗，群体间恃强凌弱现象很普遍，食物缺乏时会残食同类。生长期间主要以肺呼吸，当水温低于15℃时，甲鱼就潜入池底淤泥开始冬眠，靠喉咙部的鳃状组织等辅助呼吸部位进行呼吸。

随着人们物质生活的提高，各种各样的食物都被人们发掘出来，比如说甲鱼的这种食物。以前的经济条件不允许，只有家里条件很好的人才能吃上一个甲鱼，但是现在人们的经济条件都好了起来，所以说甲鱼也不再是什么稀奇的食物，基本上每家每户都能够吃得起，虽然不能说天天都吃，但是隔一段时间吃一个还是可以的，关于甲鱼这种食物，它的营养价值是非常高的，在平时的生活中人们都会习惯于把甲鱼用来煲汤，这样可以使其中的营养物质更好的发挥出来，被人体所吸收。冰糖甲鱼制作工艺：1. 甲鱼仰放，大圣甲鱼秘制酱料，待头伸出，甲鱼酱料，迅速用手指掐住其颈，用力拉出，用力齐背壳延颈椎，排尽血后入90℃热水中浸泡；2.

当甲鱼壳上泛起白衣时捞出，在冷水中清除腹部、腿上和裙边的白膜，用洗帚刷掉背壳黑衣；3.

再开肚去内脏，斩去头尾、爪尖，然后均匀地斩成8块；4.

将甲鱼块放入锅中焯水，捞出用清水洗净，并撕掉血筋、备块和黄油；5. 炒锅烧热，用油滑锅，加入花生油，烧至八成熟，放入葱结、姜片爆香，推入甲鱼块（肚朝下），烹入黄酒加盖稍焖；6.

再加入清水750毫升，红烧甲鱼酱料，烧开3分钟后，改用小火盖焖25分钟左右；7.

待鱼块柔软无弹性时，加入红酱油、精盐、冰糖、熟猪油，甲鱼秘制酱料，再加盖焖20分钟左右；8.

焖至鱼肉和裙边软糯，随即改用旺火收汁，一面晃锅一面舀起卤汁浇在鱼块上；9. 待卤汁稠粘浓厚时，淋入熟猪油，再用中火并晃锅使芡油混合，至卤汁呈胶状，淋入熟猪油，晃锅即成。大圣甲鱼秘制酱料-

甲鱼酱料-安戈达餐饮由武汉安戈达餐饮管理有限公司提供。武汉安戈达餐饮管理有限公司位于湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道长江广场A座6楼961-963室。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前大圣甲酱料在宾馆、餐饮中享有良好的声誉。大圣甲酱料取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。大圣甲酱料全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。