

安戈达餐饮 秘制卤甲鱼

产品名称	安戈达餐饮 秘制卤甲鱼
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

甲鱼是我们都很熟悉的一种食材，而且我们都知道甲鱼是一种具有很高营养价值的滋补品，尤其适合病人的康复治疗1疗和人体虚弱的人食用，甲鱼可以提供给他们足够的营养。甲鱼的营养价值甲鱼含有丰富的优质蛋白质、氨基酸、矿物质、微量元素以及维生素A、B1、B2等，具有鸡、鹿、牛、猪、鱼5种肉的美味，素有“美食五味肉”之称。

南方一些地方称甲鱼为潭鱼、嘉鱼。其头像龟，但背甲没有乌龟般的条纹，边缘有软状裙边，壳要比乌龟的软。颜色墨绿。外形呈椭圆形，比龟更扁平，它的背腹甲上着生柔软的外膜，周围是细腻的裙边，头颈和四肢可以伸缩，肢各生五爪，爬行敏捷，从外形颜色观察，甲鱼通常背脊和四肢呈暗绿色，有的背面浅褐色，腹面白里透红。鳖与其它海龟的壳不同之处在于：骨质壳没有周边骨板，高纹理表层，没有角状外骨板以及松散连接的腹（腹甲）。躯干略呈卵圆形，吻长，鼻孔开口于吻端，背部隆起有骨质甲。四肢粗短稍扁平，为五趾型，趾间有蹼膜，雌体尾一般不达裙边外缘，雄体大都伸出裙边外。有的巨鳖可达一米以上。

冰糖甲鱼的做法材料:甲鱼1只、姜6片、葱3根、黄酒1小碗、老抽1勺、冰糖1勺。做法:甲鱼杀好洗净。关键是甲鱼表面一层老皮要用开水烫掉，秘制卤甲鱼，去除腥气。锅里加清水，姜2片，烧开。入甲鱼焯烫一下，捞起。油锅烧热，加4片姜片，葱结。爆出香味。小饭碗1碗黄酒备用。油锅里放入甲鱼(腹部朝下)，中火煎一会儿。加1碗黄酒，2碗清水，煮开后加盖小火焖炖30分钟。加1勺老抽，1勺冰糖，适量盐。继续加盖焖炖30分钟左右。焖炖至鱼肉和裙边软糯，开大火收汁，舀起卤汁浇在鱼块上。关火。

安戈达餐饮-秘制卤甲鱼由武汉安戈达餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。武汉安戈达餐饮管理有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!