

# 安戈达餐饮公司 大圣甲鱼秘制酱料 甲鱼酱料

产品名称	安戈达餐饮公司 大圣甲鱼秘制酱料 甲鱼酱料
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

黄芪枸杞炖甲鱼材料：黄芪50克，枸杞子30克，大圣甲鱼秘制酱料，甲鱼500克，生姜10克，醋、盐、酱油、葱段、味精备适量。做法：1.将黄芪用清水浸润切片布包;枸杞子洗净;2.甲鱼去内脏后切块;生姜洗净，切成片;3.将以上材料一并放沙锅中，加清水适量炖煮，先用武火烧沸后，再用文火慢煮，至熟烂后，甲鱼酱料，去药包，红烧甲鱼酱料，调味即可。4.吃甲鱼，喝汤。隔日一剂，分二次食完，连续服食3~5剂。功效：补益脾胃，养气养阴。

甲鱼的主要食物是江河湖海中的小鱼、小虾、小贝、微生物、蔬菜、瓜果等。甲鱼是一种水陆两栖动物，属于鳖科类动物，生活在江、河、湖、海中，也可进行人工养殖。甲鱼的特征是什么？甲鱼身体近似圆形，背部由骨骼构成并隆起，背部犹如坚硬的盾1牌，在遇到危险时，甲鱼会将身体缩入整个甲内，以防止受到其他动物侵袭。甲鱼的四肢粗短，颈粗长，可伸缩，头较小。

甲鱼处理方法:1、把甲鱼放入80度水中烫一会，剥去甲鱼身上的一层砂皮，这一步很重要哦，因为这层砂皮是不能吃的，很粗，必须要仔细处理干净，不然相当影响口感的。2、将甲鱼背朝地，剪断头部，然后用剪刀或尖刀在甲鱼的腹部切开十字刀口，掏净内脏后，用清水洗净。甲鱼除腥小窍门:杀甲鱼时，从甲鱼的内脏中拣出胆囊，取出胆汁，待甲鱼洗净后，在甲鱼胆汁中加些水，涂抹在甲鱼全身，这样处理后的甲鱼，再烹制时就没有腥味了。（甲鱼胆汁是不苦的哦！）

安戈达餐饮公司(图)-大圣甲鱼秘制酱料-甲鱼酱料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为客户提供“大圣甲酱料，甲鱼”等业务，公司拥有“大圣甲”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。，在湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道长江广场A座6楼961-963室的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：陈总。