

秘制卤甲鱼 武汉安戈达餐饮公司

产品名称	秘制卤甲鱼 武汉安戈达餐饮公司
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

健康养生甲鱼汤：这道汤的主要食材为甲鱼。不过可千万不要认为甲鱼是一种鱼类。甲鱼是一种鳖的俗称，这种鳖也可以叫团鱼、水鱼。甲鱼是卵生两栖爬行动物，也就是既可以在水里游，也可以在地面上生活。甲鱼其头像龟，但背部有壳，边缘呈柔软状裙边，颜色墨绿。甲鱼不仅可以做为食材烹饪，其背甲还可以做为药材入药，所以说甲鱼浑身都是宝。

荷香蒸甲鱼：原料:生态甲鱼1只（重约750克），发好的香菇50克。调料:蚝油15克，生抽、盐各5克，葱段、姜片、胡萝卜片各8克，料酒20克，生粉10克。制作：甲鱼宰杀，去掉多余的脂肪和血1水，将甲鱼肉切成重约20克的块；甲鱼壳用热水快速烫一下，去掉外皮上的一层薄膜，洗净后切成8大块.甲鱼肉和甲鱼壳加入所有调料混合，腌渍15分钟，放入垫有荷叶的蒸笼内，摆放香菇，覆盖荷叶，上笼大火蒸8分钟，取出上桌。

甲鱼有三怕“寒冷、炎热、噪音大”，这里就充分的凸显了噪音对于甲鱼的危害。正常养殖的甲鱼胆子很小，短暂的噪音刺激会让其维持很长时间的慌乱，影响到养殖效果，秘制卤甲鱼，如果噪音比较频繁的话，那么养殖的收益基本就很差了。卫生方面则是因为甲鱼对一些病害的抵抗能力较差，生活的水域很容易出现恶化的情况，这样的环境下甲鱼能活着就不错了。秘制卤甲鱼-武汉安戈达餐饮公司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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。大圣甲酱料——您可信赖的朋友，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，联系人：陈总。