

北京香辣田螺味道 做法 具营养价值 首选海博信达

产品名称	北京香辣田螺味道 做法 具营养价值 首选海博信达
公司名称	北京海博信达餐饮管理有限公司
价格	.00/袋
规格参数	
公司地址	北京朝阳安立路安立花园B-903
联系电话	010-64907316 13552342608

产品详情

炒田螺最初是从顺德传入广州的，但当时人们并未懂得使用紫苏叶炒田螺。虽然他们尝试过使用辣椒、蒜头、豆豉为炒田螺的佐料，但始终却未能除去田螺的泥腥味，实令人有美中不足之感。后来，泮塘一个叫李细苏农夫无意中发现了用紫苏叶炒田螺可以除去田螺本身的泥腥味，于是这个方法就很快流传开来了。不久，人们再加以改进：在田螺下锅前先用油捞一下，然后再下紫苏叶炒，这样更能带出田螺的鲜味。于是乎，和味炒田螺逐渐成为了广州人所喜爱的一道特色美食。

北京一对一学习模式，亲手操作，包学包会。技术理论 技术实操 市场分析 成本分析 投资收益分析 开店选址方案 店面包装方案系列创业指导服务，以确保你的成功创业。

注：学真技术请选择有营业执照的正规公司！先品尝再学习，以免上当受骗！其它培训项目：烧烤培训、酸辣粉培训、四川卤菜培训、潮州卤水培训、桂林米粉培训、酱香饼培训、肉夹馍培训、麻辣烫培训、桂林坛子鸡培训、鸡公煲培训、火锅培训、章鱼小丸子培训、诸葛烤鱼培训、肠粉培训、砂锅粥培训、精武鸭脖培训、广式煲仔饭培训、关东煮培训、陕西面食培训、湖北热干面培训、麦香饼培训、南京鸭血粉培训、铁板烧培训、手抓饼培训、砂锅粉培训、炸酱面培训、麻辣小龙虾培训、包子、油条培训、盐焗鸡培训、早餐粥培训 田螺肉含有丰富的维生素A、蛋白质、铁和钙，对目赤、黄疸、脚气、痔疮等疾病有食疗作用，食用田螺对狐臭还有显著疗效呢。

所需食材：田螺，树椒，葱，姜，蒜，盐，酱油，花椒粉，孜然，油。辣椒炒田螺做法：

1、把洗净的田螺放入锅中用热水焯一会，水里放些盐；2、葱洗净切段，蒜用刀拍松，姜切片；3、锅内油热后，放进葱，姜，蒜，树椒煸炒，香味出来后把田螺放进一起炒，加入酱油，花椒粉，孜然，盐，炒几分钟后出锅装盘即可。

田螺吐泥窍门：先把田螺放到水里养一天到两天，这样田螺可以把泥沙吐干净了。辣炒田螺 这田螺是前几天路过革新市场的时候买的，要说那个市场的东西可真够齐全的啊！从来没有看到过有卖活田螺的，更不用说吃了。往年这个季节只是在路边的小摊上才有卖炒熟的，不过这类的东西可千万不要随便吃，据说那里面有寄生虫的，如果处理不好很容易得病。十元三斤，还真是不贵，可是清洗起来还是够费劲儿的。洗了n遍，为了让它们吐泥，我是能想到的绝招都用上了，在盆里加盐，放个不锈钢勺子，再滴几滴香油，网上说要这样养上两天，不过我们家这几张嘴可是无论如何都等不了两天的，只养了两个小时，还好，吃的时候感觉挺干净的。辣炒田螺

用料：田螺、郫县豆瓣、葱、姜、干辣椒、香菜、盐、花椒、大料辣炒田螺做法

1、吐泥后清洗干净的田螺放入沸水中煮开15分钟，加入一小勺盐。
2、郫县豆瓣剁碎，葱姜切长丝、香菜切段备用。

- 3、锅中热油，放入葱、姜、干辣椒、花椒、大料煸炒，出香味后下入郫县豆瓣炒出红油。
- 4、放入田螺大火炒匀后，撒入香菜段断生即可。