

# 甲鱼酱 大圣甲酱料

产品名称	甲鱼酱 大圣甲酱料
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

炖甲鱼汤：1. 甲鱼大多长有黄膏，黄膏就是甲鱼的脂肪，滑滑的，呈嫩黄色，多在四肢肌肉中间，肥腻且带有腥膻气味。甲鱼开盖清理时，一定要把脂肪用刀刮净，去除腥气。2. 烹制过程中加入葱、姜、料酒也可以去腥。3. 宰杀初步处理后，斩成块状，甲鱼酱，入锅中加入白酒，或花雕、茶叶水，煸炒至水分蒸发干，取出飞水即可去腥。注意煸的时候不要放油。4. 宰杀治净了的甲鱼，去内脏后放在油锅里轻轻过一次油，去腥的效果也很好5. 甲鱼宰杀后，取出内脏，注意保留好胆囊，取胆汁；将甲鱼全部洗干净后，用胆汁加少量的水，均匀的涂抹在甲鱼上，过2-3分钟后，用清水清洗一下，这样处理过的甲鱼，无论做菜做汤，不但没腥味，味道更加鲜美。

### 材料

小甲鱼2只。调料酱油50克，味精15克，白糖20克。酱料包香辣豆豉酱50克，八角10克，香叶5克，桂皮10克，葱1棵，姜1块。做法1. 将甲鱼宰杀，开壳去净内脏，再放入开水中稍烫一下，捞出冲净备用。

2. 坐锅点火，加入适量清水，放入酱料包、味精、白糖、酱油煮开，调成香豉酱汤待用。

3. 将甲鱼放入酱汤中，先以小火酱约15分钟，再用大火将酱汤收至八分干，然后将甲鱼捞出，一只甲鱼切四块，再拼回原形，后将剩余的酱汁浇在甲鱼上即可。

### 料理小百科

1. 甲鱼学名鳖，又称水鱼、团鱼，是人们喜爱的水产滋补佳品，它无论蒸煮、清炖，还是烧卤、煎炸，都风味香浓、营养丰富，具有较高的药用食疗价值。

2. 身体虚弱的人适合食用，、患者不宜食用，的人也应慎食。

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！）

甲鱼酱-大圣甲酱料(图)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实力不俗，信誉可靠，在湖北 武汉 的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。大圣甲酱料带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入\*\*，共创美好未来！