

甲鱼品牌 武汉安戈达餐饮

产品名称	甲鱼品牌 武汉安戈达餐饮
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

酱汁甲鱼做法 酱汁甲鱼的制作方法

[原料] 甲鱼350克，香菜25克。

[调料] 盐、味精各50克，冰糖、生抽各100克，老抽25克，药料与香料(罗汉果、香茅、南姜、花椒、、胡椒、豆蔻、葱、姜、、、丁香、红枣等)250克，清汤5000克，油少量。

[操作程序]

1. 将上述药料、香料放入布袋扎紧与清汤一起放入锅中烧开，入味精、盐、冰糖，加盖用小火煮数小时作为卤水。
2. 甲鱼杀好后烫水捞出，洗去背上、四肢和颈部的沙膜，放入配制好的卤水中，用小火烧半小时捞出。
3. 取下甲鱼背壳，将四肢改刀装盘，再盖上背壳抹上油，浇上卤水，放些香菜即可。

[特色点评] 甲鱼酥烂而不失形，口味鲜香。卤水甲鱼是卤水中的一道新菜，深受食客欢迎。

[要领提示] 卤水的香料、调札药料三者比例须恰当。

随着人们物质生活的提高，各种各样的食物都被人们发掘出来，比如说甲鱼的这种食物。以前的经济条件不允许，只有家里条件很好的人才能吃上一个甲鱼，但是现在人们的经济条件都好了起来，所以说甲鱼也不再是什么稀奇的食物，基本上每家每户都能够吃得起，虽然不能说天天都吃，但是隔一段时间吃一个还是可以的，关于甲鱼这种食物，它的营养价值是非常高的，在平时的生活中人们都会习惯于把甲鱼用来煲汤，这样可以使其中的营养物质更好的发挥出来，被人体所吸收。

材料

活甲鱼1只，猪板油50克，冰糖50克，葱段、姜片各10克，料酒、酱油各20克，香醋10克，鲜汤500克，湿淀粉10克，猪油50克。

做法

- 1、甲鱼宰杀，割下甲鱼壳，去除内脏，治净。甲鱼肉剁成块。猪板油切成丁。
 - 2、甲鱼肉块下入沸水锅中焯去血污捞出，再下入甲鱼壳焯透捞出。
 - 3、锅内放猪油40克烧热，下入葱段、姜片爆香，下入甲鱼块煸炒，烹入料酒，下入猪板油丁、鲜汤大火烧开，改用小火加盖焖烧至微熟。
 - 4、拣去葱段、姜片，甲鱼品牌，加入酱油、冰糖，加盖继续焖烧至甲鱼肉酥烂，加入香醋，用湿淀粉勾芡，淋入余下的猪油略烧，甲鱼肉取出装入盘内，上面盖上甲鱼壳，再将锅内原汁浇在甲鱼上即成。
- 小诀窍特点

鱼肉鲜嫩，香浓甜润。

操作提示

甲鱼宰杀后，要先用开水浸泡，刷去壳上黑衣，用小刀刮净裙边的黑衣，剥去四脚白衣。

甲鱼品牌-武汉安戈达餐饮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。