

甲鱼店加盟 大圣甲酱料

产品名称	甲鱼店加盟 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

甲鱼的营养价值是非常丰富的，甲鱼店加盟，自古以来就被人们视为滋补佳品，具有水产之珍品，筵席之佳肴的美誉。甲鱼中富含丰富的维生素等多种物质，同时它还具有非常多的动物胶原蛋白，核酸，铁元素，钙元素等多种微量元素，所以说它是一种营养价值非常高的低脂肉类食物。在生活中经常吃一点甲鱼，能够起到很好的强身健体的作用，因为它其中含有丰富的营养元素，这些物质能够很好的补充身体所需要的营养物质，能够增强人体的免疫力，提高抗病能力，促进身体的新陈代谢，起到强身健体的作用，人们经常吃一点是非常不错的。非常适合一些身体比较虚弱或者是大病初愈的人来食用，能够帮助身体快速的恢复，无论是老人还是小孩生活中都可以适量的吃一些。

清炖甲鱼：原料：甲鱼1000克，熟火腿50克，水发香菇10朵，肥膘肉50克，蒜头10瓣，葱8条，姜10片，白胡椒粒少许，料酒1.5汤匙，鸡油、香油各适量。制作：将甲鱼剖净，用滚水烫过，取下壳，剁成2.5厘米见方的块，洗净，滤干水分，放料酒、盐腌渍10分钟，滤去盐水，取蒸盅，先放入盖壳，再放甲鱼肉。将熟火腿切成2.5厘米长、1.6厘米宽的薄片。香菇洗净去蒂切小片，蒜头去皮，肥膘肉切成3条，白胡椒拍碎，葱打结，加姜、盐放入蒸盅内，下料酒、香油。将放好料的蒸盅蒸烂，取出葱、姜、肥肉，将甲鱼倒入碗内，用筷子将头、尾、四脚摆好，盖上甲鱼壳，让部分头、尾、脚露出一小部分在汤上，淋上鸡油即可。

甲鱼又名团鱼、脚鱼、水鱼，学名中华鳖，是广泛分布于我国的次生性水生爬行动物。甲鱼富含人体所需的脂肪、多种氨基酸、维生素和矿物质，其肉质细嫩，味道鲜美，深受广大消费者青睐。大圣甲牌甲鱼酱等一系列特色酱料及大圣甲牌活甲鱼隶属于武汉安戈达餐饮管理有限公司，是一家集品牌甲鱼养殖、甲鱼销售、酱料研发、开店培训指导、打造特色餐饮文化于一体的综合性餐饮管理公司。甲鱼店加盟-大圣甲酱料(推荐商家)由武汉安戈达餐饮管理有限公司提供。甲鱼店加盟-大圣甲酱料(推荐商家)是武汉安戈达餐饮管理有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈总。