

武汉安戈达 荆沙甲鱼

产品名称	武汉安戈达 荆沙甲鱼
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

炖甲鱼的做法步骤step1：甲鱼背朝地，剪断头部宰杀控血后洗净，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。步骤step2：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。步骤step3：冬笋去壳后洗净切片、火腿切片备用。步骤step4：取一砂锅，荆沙甲鱼，放入甲鱼、冬笋、火腿，倒入适量的清水和黄酒先大火煮开转文火炖3个小时即可，出锅前加适量的盐就可以了，由于火腿是咸，所以盐放少点就行。

甲鱼其味道鲜美，营养价值极高，富含动物胶、角蛋白、铜、维生素D等营养素。还具有诸多滋补药用功效，深受大家的喜爱。但众所周知在烹饪中不是所有的食材都可以混煮着吃，甲鱼也不例外。

甲鱼不宜与桃子、苋菜、鸡蛋、猪肉、兔肉、薄荷、芹菜、鸭蛋、鸭肉、芥末、鸡肉、黄鳝、蟹一同食用。

以上就是甲鱼不能和什么食材一起吃的那边内容，每一种食材都有自己的功效，和自己的食用禁忌。在烹饪时，不要盲目混煮，应该查阅相关信息，在进行混煮。

养殖甲鱼的时候我们日常需要关注的就是水质，甲鱼养殖场在养殖甲鱼的时候就要求水质的透明度有明确的要求至少要达到30厘米以上，这是因为如果水质的透明度降低的话那么就证明水的污染度等比较高，这种情况下如果是大一点的甲鱼还好，若是那些刚买的小甲鱼苗种的话那就容易造成，因此水质的透明度我们时时刻刻都要注意。发现水质透明度很低的话就要立刻的换水，不过水也不可更换的过于频繁，大概半个月更换一次就好。此外我们还要对养殖场的周围进行巡逻，防止有威胁到甲鱼安全的动物出现。

武汉安戈达-荆沙甲鱼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。