

# 武汉安戈达餐饮 大圣甲加盟

产品名称	武汉安戈达餐饮 大圣甲加盟
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

甲鱼不仅是餐桌上的美味佳肴，还可作为中药材料入药。其具有诸多滋补药用功效，有清热养阴，平肝熄风，软坚散结，小儿惊痫等作用。甲鱼喜欢栖息于水质清洁的江河、湖泊、水库、池塘等水域，风平浪静的白天常趴在向阳的岸边晒太阳（俗称晒背），利用阳光中的紫外线杀掉体表的致病菌，促进受伤体表的愈合，大圣甲加盟，并通过晒背提高体温，促进食物消化。

制作方法：

- （1）将甲鱼宰杀制净，去皮后斩3厘米见方块，加入腌制料拌匀腌制20分钟。
- （2）冬笋、香菇切成条，圆葱切块。
- （3）锅上火入熟猪油，烧至六成熟，放入冬笋、香菇条、蒜子、姜片炸至干香。
- （4）另起锅，入色拉油烧五成熟，把腌好的甲鱼入油滑至半熟，捞出控油。
- （5）用红油10克把青、红美人椒段爆香，加入甲鱼块翻炒，放入炸好的冬笋丝、香菇条、蒜子、姜片爆炒，加入红汤及A料，用大火收汤汁起锅，淋入红油5克。
- （6）烧热的石锅内放入黄油，垫入圆葱块，再将炒好甲甲鱼块倒入石锅内即可。

甲鱼的营养价值：甲鱼肉含蛋白质、脂肪、碳水化合物、灰分、镁、钙、铁、磷、维生素A、维生素B1、维生素B2、尼克酸、硫胺素、核黄素。甲鱼的脂肪以不饱和脂肪酸为主，占75.43%，其中高度不饱和脂肪酸占32.4%，是牛肉的6.54倍，罗非鱼的2.54倍，铁等微量元素是其他食品的几倍甚至几十倍。甲鱼肉具有鸡、鹿、牛、羊、猪5种肉的美味，故素有“美食五味肉”的美称。它不但味道鲜美、高蛋白、低脂肪，而且是含有多种维生素和微量元素的滋补珍品。

武汉安戈达餐饮(多图)-大圣甲加盟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为客户提供“大圣甲酱料,甲鱼”等业务,公司拥有“大圣甲”等品牌,专注于宾馆、餐饮等行业。 ,在湖北省武汉市汉阳区鹦鹉大道长江广场A座6楼961-963室的名声不错。欢迎来电垂询,联系人:陈总。