

# 常氏海鲜批发 绿色养殖鲜活大牛蛙 营养丰富 味道鲜美特种水产品

产品名称	常氏海鲜批发 绿色养殖鲜活大牛蛙 营养丰富 味道鲜美特种水产品
公司名称	北京常氏上庄水产经营部
价格	面议
规格参数	品种:牛蛙 产地/厂家:常氏上庄海鲜旗舰店 用途:食用
公司地址	北京市朝阳区王四营乡王四营桥南盛华宏林粮油批发市场水产区C16号
联系电话	暂无

## 产品详情

### 水煮牛蛙

1.先将牛蛙洗剥干净，剁好；2.牛蛙再用香辣粉拌匀，腌放15分钟；3.把牛蛙放入锅中；4.继续放油，然后放葱、姜、蒜头、尖红辣椒、香辣粉炒出香味；5.加一大碗水；6.依次放料酒、盐、酱油，等快熟时；7.放入生菜叶，加点鸡精即可出锅。

### 蜜柚烧牛蛙

1.将牛蛙宰杀去洗净，去皮、内脏、剁成小块；蜜柚去皮，分成瓣备用。2.将牛蛙用淀粉上浆备用。3.锅内注油烧热，将牛蛙下锅过油后捞出；锅内留少许油，下入葱、蚝油、牛蛙、蜜柚烧熟，加入盐、味精，用淀粉勾芡，装盘即可。

### 热油辣蛙

1、葱切片，蒜切小块，姜切小片，牛蛙收拾好，丝瓜切小块。2、炒锅里油热出香为味之后，放葱，姜，蒜炒出香味，再放丝瓜炒熟，然后把丝瓜盛出。3、郫县豆瓣酱，姜，盐，糖，花椒粉一起炒，然后加入适量水，煮到牛蛙熟。4、再放鸡精，然后将所有东西盛出。。5、把红油放到锅里烧热，然后浇在菜上。

### 口水牛蛙

1，起油锅。油开后，下葱，姜，蒜，花椒，干辣椒爆香。2，放入牛蛙翻炒，继续翻炒出香味。3，然后加入一勺豆瓣酱撒上适量十三香，并放入芹菜继续翻炒收汁。5，放盐，味精，糖调味，出锅，并放上香菜6，另起油锅，放半杯油烧上即可上桌

我们的海鲜新鲜、冷冻都有，您可根据需求选择冷冻或新鲜种类，具体详情请与我们咨询！！

本产品的品种是牛蛙，产地/厂家是常氏上庄海鲜旗舰店，用途是食用，体重是500（g），成活率是100（%）