

天津餐饮加盟咨询 天津餐饮加盟 聚味斋

产品名称	天津餐饮加盟咨询 天津餐饮加盟 聚味斋
公司名称	天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	滨海新区中惠熙元D座1302
联系电话	13682096698

产品详情

天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司，我公司设立电子商务、餐饮连锁、仓储中心，三大业务版块，不断深耕，自主创新发展壮大。是一家集餐饮咨询、餐饮连锁、项目孵化、互联网推广四位一体的综合型企业。经过多年餐饮行业的深耕在业界享有极高的口碑，聚味斋主打香辣蟹，将传统蟹类吃法大菜小做，好吃、好玩、健康、便捷，更加符合年轻消费者快节奏的生活。品牌形象富有创意，极具互联网属性，深受广大消费者的喜爱！

【迷踪香辣蟹】

野生蟹：750g辣椒干：150g姜片：50g

葱：50g辣椒酱：100g花椒：少许

菜谱特色：

大口喝酒、大块吃蟹，人生一大快事！

很多人喜欢吃香辣蟹，天津餐饮加盟咨询，一口咬下，满口浓香爽辣，光是想象，就足以令人垂涎欲滴，不学做一个真是对不住自己!

天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司，我公司设立电子商务、餐饮连锁、仓储中心，三大业务版块，不断深耕，自主创新发展壮大。是一家集餐饮咨询、餐饮连锁、项目孵化、互联网推广四位一体的综合型企业。经过多年餐饮行业的深耕在业界享有极高的口碑，天津餐饮加盟热线，聚味斋主打香辣蟹，将传统蟹

类吃法大菜小做，好吃、好玩、健康、便捷，更加符合年轻消费者快节奏的生活。

小提示：

蟹可食用部分为肌肉、蟹黄、。不可食用部分为胃、肠、腮。食后切忌马上吃瓜果、喝生水。

食材：螃蟹3—5只、香菇、西兰花、娃娃菜、莲藕、香菜

配料：葱、姜、蒜、花椒、麻椒、干辣椒、香叶、辣椒酱、豆瓣酱、盐、糖、料酒

做法：

- 1、准备好食材，天津餐饮加盟，香菇洗净切大块、西兰花洗净分成小朵，娃娃菜洗净叶子从中间切开分成两小片，莲藕去皮洗净切片，天津餐饮加盟，香菜洗净备用。
- 2、螃蟹清洗表壳，收拾干净后去腮分成小块。
- 3、全部收拾完后放入碗中，加少许料酒腌十分钟。
- 4、准备好调料，葱切段、姜切片、蒜瓣3—5个、香叶1片、干辣椒5个、花椒和麻椒适量。豆瓣酱两勺，辣椒酱1大勺。
- 5、取小锅一个，加热后倒入食用油，腌制好的螃蟹表面裹干粉。
- 6、待油温七八成热时放入螃蟹炸至表面变黄捞出。
- 7、炒锅加热，过滤炸螃蟹的食用油倒入锅中，放入花椒、麻椒、干辣椒炸香，然后放入葱段、姜片、蒜瓣、香叶炒香。
- 8、倒入螃蟹。
- 9、大火翻炒均匀。
- 10、放入除香菜外的各种蔬菜，继续大火翻炒。
- 11、待蔬菜变软之后，放入辣椒酱和豆瓣酱，少许盐和糖。
- 12、翻炒均匀即可，出锅点缀香菜。

天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司，我公司设立电子商务、餐饮连锁、仓储中心，三大业务版块，不断深耕，自主创新发展壮大。是一家集餐饮咨询、餐饮连锁、项目孵化、互联网推广四位一体的综合型企业。

炸海蟹

主料：梭子蟹1公斤

调料：植物油900克(实耗约100克)、香油10克、盐4克、料酒15克、姜末8克、米醋100克、干淀粉50克

做法：

- 1、将海蟹去脐、硬盖、腮和爪尖，竖刀切成两半，顺着蟹腿根部剁成8块后，用料酒、盐腌10分钟。
- 2、炒勺上旺火，把植物油烧至9成热，将海蟹腿刀口处蘸上干淀粉放入油中炸至金黄色时捞出，把油控去放入盘中。
- 3、米醋、香油分成2个碗，姜末分装2碟，随蟹一起上桌即可。

天津餐饮加盟咨询-天津餐饮加盟-聚味斋(查看)由天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司提供。天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司(www.tjjuweizhai.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供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。聚味斋鸿——您可信赖的朋友，公司地址：滨海新区中惠熙园D座1302，联系人：刘经理。