

香辣蟹代理热线 聚味斋香辣蟹代理 香辣蟹代理

产品名称	香辣蟹代理热线 聚味斋香辣蟹代理 香辣蟹代理
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！

我们一般买蟹都是一公一母搭配回来，简单方便的方法就是上笼蒸熟，沾着姜醋汁吃，当然也可以换些花样，比如今天这道香辣蟹，用辣油炒出来的螃蟹格外红亮，香辣蟹代理哪个品牌好，外壳裹着香浓的汁水，咬开蟹壳里面满满都是蟹的鲜美。

主料：

大闸蟹(二只)、青椒(一个)、红椒(一个)

调料：

色拉油(适量)、干淀粉(适量)、蒜(二瓣)、姜(三片)、郫县豆瓣(适量)、生抽(适量)、白糖(适量)、米酒(适量)、麻油(适量)

制作步骤：

- 1、准备材料。
- 2、将大闸蟹洗刷干净，切块（我是为了拍照，可以再切一刀成四块）

- 3、在切好的蟹身上均匀裹上淀粉，切面一点要多粘一些淀粉。
- 4、将蟹放入油锅中炸至金黄色后捞出，大约2-3分钟。
- 5、锅内放底油，将姜片蒜片放入炒香后加入一大勺郫县豆瓣炒出红油。
- 6、加入米酒，白糖，生抽和一碗清水。
- 7、煮开后将的蟹放入调成中火炖5-10分钟。
- 8、加入切好的青椒和红椒。
- 9、翻炒均匀。
- 10、出锅前淋少许香油即可出锅。

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。

喜欢吃干锅菜的人，怎么能少得了干锅香辣蟹。

今天小编就跟您分享这道干锅香辣蟹的做法，非常得入味，做法也非常简单。

用料：

螃蟹，洋葱，土豆，莲藕，葱，姜，辣椒，大蒜，藤椒，香菜，白芝麻，淀粉，生抽，蚝油，香辣蟹代理热线，料酒，郫县豆瓣酱，火锅底料，盐，糖，鸡精，油。

做法：

小编这次做香辣蟹选用的是海石蟹，个头虽不大，但肉质比较多，也很鲜。将石蟹刷洗干净，解掉石蟹钳子上的皮筋。掰掉石蟹的肚脐，揭掉蟹盖，去掉蟹腮，将蟹剁成两半。蟹盖修一下蟹边，这样方便食用。

洋葱切丝;土豆和莲藕切片;葱切段;大蒜切小块;生姜切片;

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。

【做法】

- 1、锅里放油，稍多一点，少了不好吃，把蒜放下去炸，炸到金黄捞出备用。
- 2、锅中加入一大勺郫县豆瓣，豆豉切细，中小火炒出红油。把蒜和辣椒一起放下去炒，放糖，郫县豆瓣和豆豉都是咸的，如果放的量少的话
需要加一些盐，我做的时候就没放盐了，感觉咸度应该差不多。
- 3、把大葱放进去一起炒出香味。
- 4、把炸过的蟹一起下去翻炒，炒个大约三五分钟，就加适量水，盖上锅盖，大火煮，过一会适当翻身，等到水份基本烧干收汁，香辣蟹代理电话，就可以起锅了。

【大厨爱心诀窍】

爆香辣椒干时，要特别注意火候，中火爆出香味即可，以免变焦。

- 1、买回野生蟹或肉蟹，处理干净后切件备用；辣椒干剪成小块，姜片、葱段约1两，辣椒酱或四川豆瓣酱2两，花椒少许；
- 2、热油起锅，香辣蟹代理，大火约150℃，把蟹倒下去炸约5-6分钟，炸熟后捞起；
- 3、热油起锅，开中火，将辣椒干、葱、姜、花椒一起爆香；
- 4、倒入炸熟的蟹，加入辣椒酱、适量清水、盐、糖，用中火焖7-8分钟，焖至入味；

香辣蟹代理热线-聚味斋香辣蟹代理-香辣蟹代理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）实力雄厚，信誉可靠，在天津天津市的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领聚味斋鸿和您携手步入辉煌，共创美好未来！