

聚味斋香辣蟹加盟 聚味斋餐饮加盟 聚味斋香辣蟹

产品名称	聚味斋香辣蟹加盟 聚味斋餐饮加盟 聚味斋香辣蟹
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。

螃蟹冬粉煲

材料：大沙公蟹1只、冬粉1把、白萝卜20克、红萝卜20克、葱1根、姜1块

调味料：a.盐1/2小匙，酒1大匙，白胡椒粉少许 b.盐1小匙，糖，酒个1大匙，沙茶酱2大匙

做法：

- 1、蟹洗净去内脏，将蟹盖完整剥开，蟹腹切大块，将葱、姜拍碎和a料一起放入花蟹中腌渍；白、红萝卜切片，姜切片，葱切段备用。
- 2、将腌渍好的蟹沾少许太白，入油锅油炸，取出备用。
- 3、起油锅爆香姜片，葱段，再加入b料，白、红萝卜片及2杯水和螃蟹同烧入味，到入沙锅中，放入冬粉续滚，待冬粉煮开即可。

黄金面包蟹

选用海蟹“梭子蟹”，此蟹肉质较单薄，壳与肉之间留有空隙，非常适合与面包一起。

1、面包裹住蟹，再在其中加入芝士和牛奶，下入锅中小伙炸至金黄。

2、熟后奶香四溢，切开酥脆的面包，瞬间冒出热腾腾的带有芝士香味的热气。蟹肉完全吸收了芝士与牛奶的香味，壳隙间充斥着酱汁，一口咬下去，酱汁渗透蟹肉，实在惑非常。而外围的面包还可以当主食享用，不油不腻。

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。

花雕蒸蟹

原料：青蟹1只，花雕酒50克，白砂糖1.75克，味精1.75克，盐1克，鸡油5克，姜2片

配料：干红椒1个，小葱2根，香菜叶少许

做法：

将青蟹清洗干净后，放入所有原料，大火蒸10分钟即可装盘。小葱切丝、干红椒切段，葱丝穿于红椒段中，放香菜叶上即成。

温馨提示：这是一道既够档次又几乎没有任何烹饪技巧的菜，只需注意不要过火，蟹肉老了实在是很败食兴的一件事。能决定这道菜好吃与否的关键是花雕酒，正宗绍兴花雕的香能衬出蟹的鲜嫩，当然如果你舍得的话，用这款艺术香槟替代花雕，更会有不同收获。这里用鸡油是取其清香，如果用别的油代替的话，建议用花生油。

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！

螃蟹1只（仅为演示做法，你可以多做几只，其他原料和调料需稍作调整），青椒1个克，红椒1个，聚味斋香辣蟹，姜3片，大蒜6瓣，葱3片，干辣椒约3根，花椒约40粒

豆豉15克，盐1茶（5克），老抽1茶匙（5克），糖1/2茶匙（约3克），高度白酒20ml，干淀粉1茶匙（5克），郫县豆瓣酱1/2汤匙（约3克），水淀粉1茶匙（5ml）

1) 螃蟹清洗干净后，将白酒淋入螃蟹的嘴里，聚味斋香辣蟹加盟，过20分钟后再打开。

2) 抓住蟹壳，用刀压住一侧的蟹钳，然后用手斜着握住蟹壳，用力一掰，蟹壳就打开了。去掉蟹腮，聚味斋香辣蟹加盟连锁店，斩成大块，用刀背把钳子轻轻拍碎。

3) 蟹收拾好后，在其身上拍些干淀粉。油温烧至6成热时，放入螃蟹，炸大约1分半钟，螃蟹通体变红即可捞出，备用。

4) 锅中留少许油，大火加热，待油4成热时，放入蒜瓣，改成中小火，将蒜炒至微微发黄时，依次加入郫县豆瓣酱，豆豉，花椒，干辣椒，葱，姜，煸炒出香气后，倒入炸好的螃蟹，聚味斋香辣蟹加盟多少钱，接着加入水（约200ml），盐，老抽，糖大约1分钟左右，然后转成大火，放入青红椒，待锅中汤汁还剩下1/3时，淋入水淀粉出锅。

聚味斋香辣蟹加盟-聚味斋餐饮加盟(在线咨询)-聚味斋香辣蟹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）为客户提供“香辣蟹,小龙虾”等业务，公司拥有“聚味斋”等品牌。专注于其它等行业，在天津 天津市有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：刘经理。