

聚味斋餐饮加盟连锁店 聚味斋 聚味斋餐饮加盟

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | 聚味斋餐饮加盟连锁店 聚味斋 聚味斋餐饮加盟 |
| 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，聚味斋餐饮加盟，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！

香辣蟹的做法

- 1.所有食材准备好待备用。
- 2、红椒、青椒、大蒜改刀切成小段，洋葱切成片，蒜头切成颗状。
- 3、大闸蟹用洗刷干净，把蟹的肚脐摘去，必须要把蟹的腮白取出来，蟹身切开一分为二。
- 4、炒锅倒入比较多的油，大火烧至八成熟，热油起锅后放入大蒜、姜片、蒜头，热油至闻到姜蒜的香味。
- 5、再放入配料的花椒、干辣椒、八角、桂皮和指天椒，热油中炒出煸香。
- 6、锅中作料颜色变深后倒入螃蟹下锅翻炒。
- 7、炒大约5分钟后，加入盐、糖、生抽、料酒、蚝油、鱼露、调味后烹香。
- 8、加入切好的洋葱、青椒翻炒2分钟。
- 9、加少量水，炒均，盖上锅盖，小火闷5-10分钟。

天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司，聚味斋餐饮加盟连锁店，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！

面酱的作用是增加调味料在螃蟹上的附着力，不知道其他食谱里有没有这一项，反正我今天是这样想的也这样做了，聚味斋餐饮加盟，结果非常正确！实践出真理看来这句话是有道理滴~

香辣蟹的做法及制作方法详细介绍

香辣蟹的特色：

麻、香、鲜。

香辣蟹的制作材料：

【主料】：肉蟹 【辅料】：葱、姜、花椒
【调料/腌料】：盐、白糖、白酒、干辣椒、料酒、醋、鸡精、食用油

香辣蟹的做法：

- 1.将肉蟹放在器皿中加入适量白酒，蟹醉后去腮，胃，肠切成块；
- 2.将葱、姜洗净，葱切成段，姜切成片；
- 3.坐锅点火放油，油至三成热时，放入花椒、干辣椒炒出麻辣香味时，加入姜片、葱段、蟹块，倒入料酒、醋、白糖、盐翻炒均匀出锅即食。

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

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，聚味斋餐饮加盟费，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。

白沙红蟹

主料：红膏蟹、葱干辣椒

调料：食用油、盐味精、鸡精、黄酒、淀粉

做法：

1、将2只红膏蟹洗净切成小块，焯水，然后加入盐、味精、鸡精、黄酒腌渍一下。

2、起油锅，烧至六成熟时，先将蟹壳放入油锅，再将腌渍好的红膏蟹块拍上淀粉放入油锅中，炸之金黄色后捞出。

3、把葱和干辣椒放入锅中煸香，倒入已经炒制过的盐块和炸好的蟹块，翻炒片刻即可出锅装盘。

特色：红白相宜，犹如蟹在白沙中漫步，而且口感格外脆香。

聚味斋餐饮加盟连锁店-聚味斋(在线咨询)-聚味斋餐饮加盟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）位于滨海新区中惠熙园D座1302。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前聚味斋鸿在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。聚味斋鸿取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。聚味斋鸿全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。