

香辣蟹代理 香辣蟹品牌代理 聚味斋

产品名称	香辣蟹代理 香辣蟹品牌代理 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！

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，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，香辣蟹代理，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，三大业务版块，香辣蟹品牌代理，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。

材料：(两人份)鲜肉蟹500克、一只花椒碎末10克、辣椒油15克、茺茜5克、小红辣椒三四只、盐10克、姜5克、白糖5克、料酒10克、熟芝麻5克(两人份)、茨粉5克

辣椒蟹

材料：蟹600克青、红椒各2条、指天椒3条、姜粒1汤匙、蒜茸1茶匙

调味料：酱青、鱼露各1茶匙盐半茶匙麻油、胡椒粉各少许清水半杯；芡汁料、玉蜀黍粉半茶匙清水2汤匙

做法：

- 1、把蟹洗干净，斩成4至6块，蟹盖保持原状。青、红椒切粒。
- 2、烧油至大滚，将蟹块扑上少许玉蜀黍粉，放下泡油，取出沥干油分。
- 3、下油2汤匙爆香姜粒、蒜茸、指天椒以及青、红椒粒，蟹回镬兜匀，加入调味料煮滚，埋芡即可上碟。

备注：辣椒含有丰富的维生素，能驱寒去湿和振奋精神，除可作为菜肴，也可用来拌碟增添美感。

做法：

- 1、先用刷子把肉蟹洗净，去掉肉蟹的脚和脚钳，掰开蟹壳，注意，是从蟹没有钳子的一端朝向长有大钳的一端掰开。掰开后，将腔内肮脏的地方洗净，再用刀将蟹身切成两刀四块，香辣蟹代理，并将蟹钳拍破，上述全置入盘里。
- 2、把小辣椒切成小片，茺茜切段，姜洗干净切成末，然后与料酒、盐一起撒在肉蟹盘里，放入蒸笼里先蒸8分钟，关火。
- 3、另起镬，置入辣椒油，同时将花椒碎末，另份小辣椒片倒入，以慢火炒出香味，然后将蒸过的蟹及蒸出的汤水全倒入镬中，煸炒4分钟，勾一个芡，撒上芝麻，即可出镬。上碟后，可用筷子把螃蟹摆回原状，并撒点茺茜，红红绿绿，卖相也好看。

备注：选蟹要活泼且重，既是肉蟹，钳大壳厚也不一定划算，香辣蟹代理电话，倒不如身肥丰满。掰蟹壳的时候小心弄着手，拍蟹钳也别太碎，稍破就可以。

香辣蟹代理-香辣蟹品牌代理-聚味斋(优质商家)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.tjuweizhai.com)拥有很好的服务和产品,不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是全网商盟认证会员,点击页面的商盟客服图标,可以直接与我们客服人员对话,愿我们今后的合作愉快!