

聚味斋香辣蟹加盟费用 聚味斋香辣蟹 聚味斋

产品名称	聚味斋香辣蟹加盟费用 聚味斋香辣蟹 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，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，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，聚味斋香辣蟹，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，聚味斋香辣蟹加盟费用，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！

正宗香辣蟹的做法

调味料准备：姜，蒜，五香料（少许），大葱，花椒粒，干辣椒，聚味斋香辣蟹加盟，面酱，辣椒酱，香菜，料酒，白糖……

做法：步骤一，螃蟹整理完后撒些生粉。入油锅炸至变色捞出控油。

步骤二，锅内留油，聚味斋香辣蟹加盟连锁店，下姜，蒜，五香料（少许），大葱段，花椒粒，干辣椒入锅炸，香味出来后下面酱，辣椒酱炒。

步骤三，倒螃蟹翻匀。倒料酒，多点没关系、等到香味四溢的时候，按自己需要放盐和糖，最后撒上香菜段就行了！由于螃蟹个头够大，所以吃起来也是有很多肉的！

聚味斋香辣蟹加盟费用-聚味斋香辣蟹-聚味斋由天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司提供。聚味斋香辣蟹加盟费用-聚味斋香辣蟹-聚味斋是天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司（www.tjjuweizhai.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。