

聚味斋香辣蟹加盟条件 聚味斋香辣蟹 聚味斋

产品名称	聚味斋香辣蟹加盟条件 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。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。

【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，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；
- 5、最后用茼蒿装盘即可出餐。

天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司，聚味斋香辣蟹加盟条件，我公司设立电子商务、餐饮连锁、仓储中心，聚味斋香辣蟹加盟热线，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。

豉汁蟹

材料：蟹一只，豆豉半两至一两，聚味斋香辣蟹，红辣椒2两，蒜饵2两，奶油2钱

调味料：蚝油、糖、鸡精粉适量

做法：

- 1、把蟹处理干净，聚味斋香辣蟹加盟，切成六块。
- 2、起油锅将蟹炸至金黄色捞起备用。
- 3、把红辣椒切片，加入奶油、豆豉爆香，加入十两高汤及调味料煮2分钟勾芡即可。

聚味斋香辣蟹加盟条件-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。行路致远，砥砺前行。天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司（www.tjjuweizhai.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!