

香辣蟹品牌代理 天津聚味斋鸿餐饮 香辣蟹代理

产品名称	香辣蟹品牌代理 天津聚味斋鸿餐饮 香辣蟹代理
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，香辣蟹代理，将传统蟹类吃法大菜小做，香辣蟹代理哪个品牌好，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 -

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，茨粉5克

做法：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，并将蟹钳拍破，上述全置入盘里。

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，天津香辣蟹代理，放入蒸笼里先蒸8分钟，关火。

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，勾一个茨，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，色香形味俱全，呵呵。

选蟹要活泼且重，既是肉蟹，钳大壳厚也不一定划算，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。

宰蟹之前，好是能先让螃蟹喝点烈酒。用小汤匙，喂半匙白兰地就行。这螃蟹醉一阵后，肉质带点酒香，宰时也较容易处理。

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。

蟹镶橙

浙江杭州传统名菜。创于南宋，流传至今。以蟹黄、蟹肉为主料煸炒后镶入橙子中蒸制而成。成菜色艳形美，橙香蟹肥，风味独特，后味醇浓。

原料：净蟹膏肉200克、鸡蛋2个、鲜橙10个、猪肥膘肉、净荸荠各25克精盐3克、白酒、姜各5克、味精2克、胡椒粉1克

做法：

- 1、将每个鲜橙在上部四分之一处截一片顶，顶留用，将橙瓢挖出，留一部分橙肉，姜切末。
- 2、猪肥膘肉氽熟，切削顶，净荸荠切成小丁，蟹肉，肥膘丁、荸荠丁加鸡蛋液、姜末、胡椒粉、精盐、味精、白酒拌匀，分10份装入鲜橙内，将原来截起的橙片盖顶。
- 3、酱酿好的橙放盘中，蒸30分钟取出即可。

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。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。

主料：螃蟹

辅料：麻辣尊酱、色拉油、生姜、大蒜、大葱、料酒

制作方法：

1、

将螃蟹处理干净，然后将身躯从中一分为二。生姜切片，大蒜去皮，大葱斜切成长片至于碗中备用。

2、炒锅倒入比较多的油，大火烧至八成热，将生姜、大蒜、大葱下锅煸香。

3、锅中作料颜色变深时，下入剥好的螃蟹下锅翻炒。

4、炒约5分钟后，倒入料酒烹香，香辣蟹品牌代理，将麻辣尊酱倒入锅中，加少量水，炒均，盖上锅盖，小火闷5-10分钟

香辣蟹品牌代理-天津聚味斋鸿餐饮-香辣蟹代理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）是一家从事“香辣蟹,小龙虾”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“聚味斋”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使聚味斋鸿在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！