

## 香辣蟹代理条件 聚味斋鸿 香辣蟹代理

产品名称	香辣蟹代理条件 聚味斋鸿 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，香辣蟹代理条件，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！

\*\*家里如有吃水煮鱼剩下的油或料，可以用来炒螃蟹，香辣蟹代理哪家好，味道非常香的，也算是废物利用了吧。

\*\*收拾好的螃蟹表面要撒干淀粉，这样炸出来之后，会外焦里嫩。

\*\*如果怕浪费油，不想炸螃蟹，只是用煸炒的方法的话，一定要多炒一会儿。

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！

【迷踪香辣蟹】

野生蟹：750g 辣椒干：150g 姜片：50g

葱：50g 辣椒酱：100g 花椒：少许

菜谱特色：

大口喝酒、大块吃蟹，人生一大快事！

很多人喜欢吃香辣蟹，一口咬下，满口浓香爽辣，光是想象，就足以令人垂涎欲滴，不学做一个真是对不住自己！

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，香辣蟹代理，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。

原料 肉蟹1000克

辅料 葱节50克、姜片40克、大蒜50克

青红花椒各30克、头辣椒50克、新一代辣椒节100克

干生粉50克、香菜10克

香辣蟹底料100克、酵母鲜回味粉5克

调味香油100克（制作请参考【香油】调味香油配方及熬制）

色拉油、盐、鸡精、料酒各适量

肉蟹剖开蟹脐，去掉蟹盖，去鳃和内脏，洗净后放在菜板上；取下蟹钳敲破，香辣蟹代理费用，一分为二，蟹身斩成均匀的六块；蟹钳、蟹身放入盘中，加料酒、姜片、回味粉、盐腌渍入味。

2/蟹身、蟹钳切口处粘上干生粉，入六成热的色拉油中炸至棕红，捞出控油。

3/锅内留油50克，料油烧热下大蒜、姜片20克、头辣椒、辣椒节、青红花椒、炒香，香辣蟹底料入锅炒香。

4/下入炸好的蟹块、葱节翻匀。

5/加入调味香油和鸡精调味，炒匀起锅、撒香菜段上桌。

香辣蟹代理条件-聚味斋鸿(在线咨询)-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.tjuweizhai.com)是天津天津市,其它的翘楚,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在聚味斋鸿领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创聚味斋鸿更加美好的未来。