

小龙虾代理热线 小龙虾代理 天津聚味斋鸿餐饮

产品名称	小龙虾代理热线 小龙虾代理 天津聚味斋鸿餐饮
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，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！

购选小龙虾的建议：

- 1、看小龙虾是清水是浑水出来的?看其背部，红亮干净，再翻开看它的腹部绒毛和爪上的毫毛，小龙虾代理条件，这里如果是白净整齐，基本上是干净水质养出来的。反之亦然。
- 2、用洗虾粉洗过的小龙虾，往往看上去非常干净，色泽也很光鲜。但被腐蚀过后的小龙虾虾钳很容易脱落，如果餐桌上的小龙虾虾钳普遍比较少的话，使用洗虾粉的可能性就比较大，因此掉钳的小龙虾要慎食。
- 3、色发红、身软、掉拖的虾不新鲜尽量不选不吃。
- 4、看小龙虾的大小，麻辣小龙虾代理，在外面吃的时候我们都知道，很大的龙虾是很坑的，不光肉质硬，而且肉也特别小，剥起来壳硬的不得了，吃起来无味。
- 5、你还要会看皮色，老龙虾或红得发黑或红中带铁青色，青壮龙虾呢则红得艳而不俗，有一种自然健康的光泽。所以在买小龙虾的时候要特别注意太大的不要，因为太老，太小吃起来又感觉不对，所以，要买就买那些适中的，刚刚长大的那种，摸摸壳，如果有弹性那就是好的，所以我们要买软壳的，因为刚长大换壳肉质就非常鲜嫩!

小龙虾餐饮加盟——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。

红烧小龙虾

原料：小龙虾、大蒜头、生姜、大葱、八角、香叶、干红椒、花椒、香菜

做法：

1. 小龙虾一只只的清洗，虾头两边的壳剪开，把腮剪去，捏住虾尾中间的那一片用劲往外一拽，虾肠就被抽出来了，小龙虾代理热线，用牙刷把虾再刷一遍；
2. 油锅烧热放入花椒煸香再放入葱姜蒜红椒等煸香后放入虾煸炒，然后放入酒、糖、酱油调味，再加一点水，大火烧开，小火慢煨约十五分钟至二十分钟，小龙虾代理，到每只虾都是红红的，味道渗进虾里就可以了，起锅后，撒一把香菜。

小龙虾餐饮加盟——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。

正宗口味虾

主料：小龙虾（2000克）

配料：姜、葱、蒜瓣、盐、生抽、陈醋、白糖、鸡精、油辣子、黄酒

做法：

1. 小龙虾洗干净后入锅，加盐，黄酒，姜片，葱结
2. 大火煮开，中火 18 分钟左右完全煮熟
3. 另取姜，葱，蒜瓣切成细末，加生抽，陈醋，白糖，油辣子，鸡精做成蘸料
4. 剥壳，抽取泥肠后蘸食

小龙虾代理热线-小龙虾代理-天津聚味斋鸿餐饮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）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！