

聚味斋香辣蟹加盟连锁店 聚味斋鸿 聚味斋香辣蟹

产品名称	聚味斋香辣蟹加盟连锁店 聚味斋鸿 聚味斋香辣蟹
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

拿在手里掂，一般手感沉重的多为肥大壮实的好蟹，手感轻飘的多是干瘪肉少的劣蟹；好螃蟹腹部饱满厚重，观察腹脐颜色，黑色越多则螃蟹越肥满；如果能迅速翻身而起，蟹爪雄壮有力，聚味斋香辣蟹加盟连锁店，眼珠灵敏的就说明生命力旺盛，鲜美程度更让人惊叹。说起吃蟹，也是有种种讲究的。吃蟹好的时节实在10月。俗话说霜天食蟹，那时蟹肥大，黄多肉满，膏脂金黄浓腻，蟹肉一丝丝如同玉脂般滑润，如果再一手持蟹，一手持酒杯，该是多么风雅痛快。

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！

秘籍蟹

材料：蟹一只、蒜头四两，辣椒、槐盐

做法：

- 1、先把蟹处理干净，切成4~6块。
- 2、起油锅，将蟹炸至金黄色，捞起备用。

- 3、把蒜饵放入油锅炸至金黄色，捞起备用。
- 4、把辣椒炒一下，再将蟹及蒜饵入锅，放入槐盐拌匀即可。

温馨提示：槐盐是五香粉和盐的混合物。蟹肉是相当易熟的海鲜，所以，先让蟹过油锅，就可以使肉汁封住，不流失。可是时间不能过久，否则，肉质太老，肉汁反而流失。

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。

小窍门：

- 1、我这是家庭版的香辣蟹非川菜馆的做法。
- 2、要给孩子吃所以我只放了一点辣酱，如果喜辣的可以再炒一些干辣椒，这样香辣的味道更足。
- 3、螃蟹切成大小一致的块状，更容易入味，我是为了拍照，聚味斋香辣蟹加盟费用，再多切一刀成四块更好。
- 4、蟹切口处多粘些淀粉可保证蟹黄不流失，肉质也更鲜美。
- 5、郫县豆瓣和生抽都是咸的，所以不必再放盐了。

步骤

- 1.去壳：先将清洗干净的蟹去壳；
- 2.斩：摘除不要的心肺、腮部。将蟹身斩大件；
- 3.蘸淀粉：蟹块蘸淀粉封口；
- 4.炸：起油锅，聚味斋香辣蟹加盟费，用中火将蟹件炸至上色。捞出备用；
- 5.制酱汁：取一口小汤锅，倒入净水，再分别加入番茄酱，是差拉酱，鱼露，糖；
- 6.搅拌：搅拌匀，煮沸后关火。倒出备用；
- 7.煸炒：热锅起油，先下红葱头碎，聚味斋香辣蟹，蒜末，姜末，香茅碎煸炒出香味；
- 8.炒桑巴酱：加入红辣椒碎，桑巴酱炒匀；
- 9.放入蟹件：放入炸过的蟹件，翻炒；

10.倒入酱汁：淋一点料酒，倒入事先熬好的调味酱汁；

11.焖煮：兜匀后，盖上盖子焖煮5分钟。

聚味斋香辣蟹加盟连锁店-聚味斋鸿(在线咨询)-聚味斋香辣蟹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）实力雄厚，信誉可靠，在天津 天津市的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领聚味斋鸿和您携手步入辉煌，共创美好未来！