

# 天津香辣蟹代理 香辣蟹代理 聚味斋餐饮加盟

产品名称	天津香辣蟹代理 香辣蟹代理 聚味斋餐饮加盟
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

1、秘制调料可以按个人喜好加入豆瓣酱，辣椒酱都行哦，香辣蟹代理热线，总之自己家里，就可以随意发挥哦：) 2、螃蟹切成大小一致的块状，更容易入味。3、裹上生粉油炸才能更好锁住里面的鲜甜味道：) 立秋之后还有什么比“秋凉菊黄蟹正肥”更值得饕客们期待的呢无论是亲自驾车去阳澄湖品尝大闸蟹，还是挑得几只肥美的膏蟹，一家人和乐融融的沉浸在蟹的鲜甜美味之中，都是人生中极的乐事。对于我这个从小不知海味的人，所有关于螃蟹的知识都是从婆婆那里获得。每次回厦门都会隔三岔五的逛当地大的海鲜市场，看婆婆很熟练的用手抓起一只螃蟹，香辣蟹品牌代理，掂掂份量，敲敲壳背听声音，再将螃蟹翻转过来看它的灵活度，观察蟹脐，就能轻松分辨好坏，这眼力和功夫不是一天可以练就出来的。后来才得知，这几个步骤其实是有科学依据。

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！

\*\*家里如有吃水煮鱼剩下的油或料，可以用来炒螃蟹，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，香辣蟹代理，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。

参考了一些川味香辣蟹的做法，用白酒腌制更添香味，浑身裹粉下油锅略煎。然后放入干红尖椒爆炒，加入秘制调料炒香肉蟹，只需要短短几分钟，一盆色泽金黄，鲜香麻辣的香辣蟹就炼成了。扑鼻的香味很能诱发人的食欲，入口之后，先是蟹壳略有的一丝麻辣让味蕾跳跃，天津香辣蟹代理，再透过里面丝丝蟹肉的鲜美，三者色，香，味的融合真是美妙极。爱蟹之人，尽管换着方式打造属于自己的香辣蟹，让味觉体验一次峰中的快乐，也是人生一大幸事。

用料：大肉蟹 一斤干红辣椒 一大把姜片大蒜头花椒 适量白酒白糖淀粉

天津香辣蟹代理-香辣蟹代理-聚味斋餐饮加盟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](http://www.tjjuweizhai.com)）是从事“香辣蟹,小龙虾”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：刘经理。