

聚味斋香辣蟹加盟费 聚味斋餐饮加盟 聚味斋香辣蟹

产品名称	聚味斋香辣蟹加盟费 聚味斋餐饮加盟 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

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，聚味斋香辣蟹加盟费，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。

螃蟹刷洗干净，如图所示，在倒数一和第二根蟹脚之间斜向插入筷子，这样螃蟹就不会再动了。开盖，去蟹腮，蟹心。把蟹剁块，加盐，聚味斋香辣蟹加盟连锁店，料酒，胡椒粉稍腌一会。热锅上油，油温6.7成热时，把蟹块切口处沾点干淀粉。

下锅炸红后起锅沥油。锅中留少许底油，下姜，蒜片爆锅。加入花椒，干红辣椒，八角，聚味斋香辣蟹加盟条件，桂皮煸香，加豆瓣酱炒至出红油。倒入炸好的螃蟹，加盐，白糖，味精调味后，淋少许香油，撒上香菜碎起锅即可。

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，聚味斋香辣蟹，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。

如果您喜欢辣，那我相信蟹的做法中肯定要数香辣蟹最讨喜了，真的太下饭了，连壳嚼起来都是那么那么香.....

不说废话了，转入正题，我们来做超好吃的香辣蟹。

【食材】

大闸蟹两只、香芹50克、杭椒四个、干辣椒四个、小米辣4个、生姜一块、大蒜五瓣、香葱一小把、黄酒10克、淀粉适量、黑胡椒粉少许、香辣酱适量、盐少许、花椒十几粒、花椒油少许

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！

面酱的作用是增加调味料在螃蟹上的附着力，不知道其他食谱里有没有这一项，反正我今天是这样想的也这样做了，结果非常正确！实践出真理看来这句话是有道理滴~

香辣蟹的做法及制作方法详细介绍

香辣蟹的特色：

麻、香、鲜。

香辣蟹的制作材料：

【主料】：肉蟹 【辅料】：葱、姜、花椒
【调料/腌料】：盐、白糖、白酒、干辣椒、料酒、醋、鸡精、食用油

香辣蟹的做法：

- 1.将肉蟹放在器皿中加入适量白酒，蟹醉后去腮，胃，肠切成块；
- 2.将葱、姜洗净，葱切成段，姜切成片；
- 3.坐锅点火放油，油至三成熟时，放入花椒、干辣椒炒出麻辣香味时，加入姜片、葱段、蟹块，倒入料酒、醋、白糖、盐翻炒均匀出锅即食。

提示：蟹可食用部分为肌肉、蟹黄、不可食用部分为胃、肠、腮。食后切忌马上吃瓜果、喝生水

聚味斋香辣蟹加盟费-聚味斋餐饮加盟-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)为客户提供“香辣蟹,小龙虾”等业务,公司拥有“聚味斋”等品牌。专注于其它等行业,在天津天津市有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:刘经理。