

聚味斋香辣蟹 聚味斋小龙虾 聚味斋香辣蟹加盟电话

产品名称	聚味斋香辣蟹 聚味斋小龙虾 聚味斋香辣蟹加盟电话
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，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。

【制作步骤】

1、准备好原材料。

2、处理配料。

香芹切小段、生姜和大蒜切成片、三种辣椒切成小段。

3、螃蟹仔细刷洗干净，去掉肚脐。

4、外壳掰下来，去掉胃和嘴的部分。

5、去掉两腮。

6、从中间斩开。

7、可以切得大块一点，也可以为了更加入味切得小块些。

8、撒上少许盐和黑胡椒粉、小葱和姜使劲挤一挤，挤出汁液，抓一抓，腌制10来分钟。

9、沾上干淀粉。

- 10、锅里加入适量油，放入姜片炸出香味后捞出姜片。
- 11、放入蟹，中小火慢慢煎，聚味斋香辣蟹加盟费，大约煎5分钟。
- 12、加入一勺黄酒从锅边淋进去后稍微焖一下，然后捞出备用。
- 13、利用锅里的底油，加入姜片和蒜片，炸出香味。
- 14、加入三种辣椒和花椒翻炒。
- 15、加入适量香辣酱，聚味斋香辣蟹加盟费，翻炒均匀。
- 16、加入螃蟹，撒上香芹段，淋上一点点花椒油，翻炒均匀。
- 17、最后撒点熟白芝麻翻匀出锅。
- 18、成品图。

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。

食材：螃蟹3—5只、香菇、西兰花、娃娃菜、莲藕、香菜

配料：葱、姜、蒜、花椒、麻椒、干辣椒、香叶、辣椒酱、豆瓣酱、盐、糖、料酒

做法：

- 1、准备好食材，香菇洗净切大块、西兰花洗净分成小朵，聚味斋香辣蟹加盟电话，娃娃菜洗净叶子从中间切开分成两小片，莲藕去皮洗净切片，香菜洗净备用。
- 2、螃蟹清洗表壳，收拾干净后去腮分成小块。
- 3、全部收拾完后放入碗中，加少许料酒腌十分钟。
- 4、准备好调料，葱切段、姜切片、蒜瓣3—5个、香叶1片、干辣椒5个、花椒和麻椒适量。豆瓣酱两勺，

辣椒酱1大勺。

5、取小锅一个，加热后倒入食用油，腌制好的螃蟹表面裹干粉。

6、待油温七八成热时放入螃蟹炸至表面变黄捞出。

7、炒锅加热，过滤炸螃蟹的食用油倒入锅中，放入花椒、麻椒、干辣椒炸香，然后放入葱段、姜片、蒜瓣、香叶炒香。

8、倒入螃蟹。

9、大火翻炒均匀。

10、放入除香菜外的各种蔬菜，继续大火翻炒。

11、待蔬菜变软之后，放入辣椒酱和豆瓣酱，少许盐和糖。

12、翻炒均匀即可，出锅点缀香菜。

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，聚味斋香辣蟹，葱切成段，姜切成片；

3.坐锅点火放油，油至三成热时，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-聚味斋小龙虾-聚味斋香辣蟹加盟电话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。