

# 香辣蟹加盟 香辣蟹加盟费用 聚味斋鸿

产品名称	香辣蟹加盟 香辣蟹加盟费用 聚味斋鸿
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，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，香辣蟹加盟费用，看婆婆很熟练的用手抓起一只螃蟹，掂掂份量，敲敲壳背听声音，香辣蟹加盟，再将螃蟹翻转过来看它的灵活度，香辣蟹加盟哪家好，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。

主料：螃蟹

辅料：麻辣尊酱、色拉油、生姜、大蒜、大葱、料酒

制作方法：

1、将螃蟹处理干净，然后将身躯从中一分为二。生姜切片，大蒜去皮，大葱斜切成长片至于碗中备用。

- 2、炒锅倒入比较多的油，大火烧至八成热，将生姜、大蒜、大葱下锅煸香。
- 3、锅中作料颜色变深时，下入剥好的螃蟹下锅翻炒。
- 4、炒约5分钟后，倒入料酒烹香，将麻辣尊酱倒入锅中，加少量水，炒均，盖上锅盖，小火闷5-10分钟

《红楼梦》中就有多场描写了贾府少爷、小姐、夫人们在深秋，借着皎洁明月，品尝螃蟹时的欢乐和谐场面。正如林黛玉所说：“螯封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香。”如果能时空逆转，回到古代，做一回持蟹吟诗，把酒言欢的古人，香辣蟹加盟条件，该是多么仙的日子又开始人说梦了。我每次都是迫不及待之人，未能等到金秋，只要在菜场能觅到螃蟹的踪影边开始蠢蠢欲动。

香辣蟹加盟-香辣蟹加盟费用-聚味斋鸿(推荐商家)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](http://www.tjuweizhai.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支敬业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。聚味斋鸿——您可信赖的朋友，公司地址：滨海新区中惠熙园D座1302，联系人：刘经理。