

聚味斋小龙虾加盟连锁店 聚味斋小龙虾 聚味斋香辣蟹

产品名称	聚味斋小龙虾加盟连锁店 聚味斋小龙虾 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，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

白灼小龙虾

主料：小龙虾（2000克）

配料：姜、葱、蒜瓣、盐、生抽、陈醋、白糖、鸡精、油辣子、黄酒

做法：

1. 小龙虾洗干净后入锅，聚味斋小龙虾加盟电话，加盐，黄酒，姜片，葱结
2. 大火煮开，中火 18 分钟左右完全煮熟
3. 另取姜，葱，蒜瓣切成细末，加生抽，陈醋，白糖，油辣子，鸡精做成蘸料
4. 剥壳，聚味斋小龙虾加盟热线，抽取泥肠后蘸食

小龙虾餐饮加盟——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。

油焖小龙虾

原料：小龙虾、大蒜、生姜、椒、八角、香叶、桂皮、茴香、陈皮、料酒、酱油、陈醋、白砂糖

做法：

1. 小龙虾去泥肠，用陈醋浸泡半小时，洗净备用；大蒜、生姜切片；干辣椒切段；花椒、八角、香叶、桂皮、茴香、陈皮等香料冲水备用；
2. 锅烧至冒白烟，倒入食用油，倒入香料翻炒，香味弥漫至鼻腔闻到味时，加入大蒜和生姜片爆香。然后倒入洗净的小龙虾进行翻炒，至小龙虾有点变色时加入料酒、胡椒、味精、盐、酱油、陈醋等佐料，然后倒入半碗水继续翻炒至全红，转小火再加半碗水烧至入味；
3. 差不多入味了，聚味斋小龙虾加盟连锁店，就加一锅铲香油沿锅边浇下，撒糖转大火收汁，聚味斋小龙虾，盛盘后浇上锅底剩余的汤汁，撒葱花末。

小龙虾餐饮加盟——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。

众所周知，小龙虾的2019年是一个疯狂性的19年，铺天盖地的媒体报道和资讯文章无不显示着小龙虾的降价有多夸张，有多疯狂。同样的，这一年的小龙虾市场也的确让人寒心，高高扬起额开头价格让人兴奋，但不料刚刚开头，接下来就是狂跌。如果一开始就是狂跌，那么大家或许还不至于这么垂足钝胸。正是因为一开始的价格，所以即便是在价格狂跌之后，也仍然抱有回升的希望。结果小龙虾价格却一跌再跌，最终跌落神坛。

聚味斋小龙虾加盟连锁店-聚味斋小龙虾-聚味斋香辣蟹(查看)由天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司提供。聚味斋小龙虾加盟连锁店-聚味斋小龙虾-聚味斋香辣蟹(查看)是天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司(www.tj uweizhai.com)今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：刘经理。