

天津小龙虾加盟 小龙虾加盟 聚味斋香辣蟹

产品名称	天津小龙虾加盟 小龙虾加盟 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

企业视频展播，请点击播放

视频作者：天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司

小龙虾不会做，宝妈从处理到制作详细讲解，卫生无异味好吃又放心

夏天，是吃小龙虾的季节。往年我和老公总要自己买上2、3次过过瘾。今年的小龙虾价格超级便宜，我和老公谋划好久说是要买上5斤、10斤大吃一顿，可自从flag立起来，却总是被各种事情耽搁着没法完成。

直到今天，我们两个的小目标也没有实现。不过还好，天津小龙虾加盟，表妹送了我一些的小龙虾。为这些小龙虾，表妹一家人费了不少劲。做出来只有一盘的小龙虾，可是表妹公公掉了3次的成果。前两次的小龙虾，我家表妹每天换清水养了差不多2个星期。第3次掉的刚好凑够一盘，养了10来个小时，就拿来了。

香料粉：

把八角、桂皮、香叶、香草、山柰、、陈皮、丁香、白蔻和砂仁打成粉即得。

技术关键：

小龙虾一定要现杀现烧。底料要提前炒制出来，并且闷制12小时，让各种味道有充分的时间融合。烧制小龙虾时，时间一定要足够，这样才入味。

原料：

小龙虾1000克、泡圆灯笼辣椒末100克、泡二荆条辣椒末150克、泡姜末74克、老姜末50克、蒜末100克、红小米椒粒50克、大葱丁100克、葱花50克。

调料：

白糖45克、醋40毫升、盐5克、味精10克、鸡精10克、胡椒粉8克、香油15毫升、啤酒150毫升、白酒20毫升、鲜汤100毫升、水淀粉30克、色拉油350毫升。

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，小龙虾加盟，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。

制法B:

1. 将初加工后的小龙虾，倒入烧至六成热的油锅中过油，炸至小龙虾色泽红亮，断生后(六七成熟即可)放入漏勺中，小龙虾加盟费，沥去余油。

2. 另起净锅，小龙虾加盟条件，烧热底油，下入白糖45克熬成黄色，下入干辣椒20克，花椒、葱姜各10克，独头蒜子150克炒香，再倒入过好油的小龙虾，加白酒15克，啤酒1瓶，色拉油100克，郫县豆瓣酱15克，甜面酱10克炒匀，下入盐、味精、鸡精各20克，二汤150克调味，加盖焖烧12至15分钟，小火焖制，大火收汁，起锅装盘。

3. 上桌前撒葱花15克，芝麻油20克。

小贴士:小龙虾经过油后，可以使颜色更红亮，也能一眼就挑出没洗干净的小龙虾。

技巧.焖虾两大绝配:鲜汤+啤酒，葱花+芝麻油。很多师傅做小龙虾时，喜欢加炒菜用的头汤，觉得这样香，其实不然。用鲜汤和啤酒焖小龙虾是绝配，两者的浓度刚好，不会抢走小龙虾的本味。上桌前往龙虾上面浇芝麻油和葱花，可以瞬间挥发出葱香味。我们都知道葱花和芝麻油经常搭配在一起做味碟，两者合在一起堪称绝配。

天津小龙虾加盟-小龙虾加盟-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。天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司（www.tjuweizhai.com）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，聚味斋鸿一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：刘经理。同时本公司（www.jwzxl.cn）还是从事聚味斋小龙虾加盟，天津小龙虾加盟，北京小龙虾代理的厂家，欢迎来电咨询。