

# 香辣蟹加盟 聚味斋鸿餐饮管理 香辣蟹加盟热线

产品名称	香辣蟹加盟 聚味斋鸿餐饮管理 香辣蟹加盟热线
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

清蒸螃蟹（梭子蟹）的做法 准备好渤海湾梭子蟹??新鲜的要选壳子凸起来的~这种肥啊~底部圆圆的是母蟹，黄会超级多??底部尖尖的是公蟹，比母蟹更加鲜美??冷水冷锅隔水蒸，开锅10-15分钟就好啦！什么也不用放！原汁原味鲜美！一级棒！熟了以后超级鲜，香辣蟹加盟，都鲜的要晕啦~蒸的时候把皮筋剪断...我是被夹怕了??我们渤海湾的螃蟹那可是一级肥！超级鲜！打开以后都是酱式儿的黄...吞口水...超级肥，肉非常紧致~先吃一口黄~再啃肉

用料螃蟹 2只料酒 适量小葱 适量黑芝麻牛油果油 适量炒料部分材料 适量做法步骤1、年夜饭分享【香辣蟹】，准备新鲜的螃蟹2、食材：螃蟹、料酒、黑芝麻牛油果油、小葱 炒料部分材料（大葱、姜、蒜、香菜、干辣椒、花椒、豆瓣酱）3、锅底烧热黑芝麻牛油果油翻炒炒料部分食材4、，爆出香味后加入洗净切好的螃蟹。5、加入料酒翻炒入味6、等待入味7、出锅前加入一大把小葱段。8、做好了，开始享受美味9、好吃

花蟹3只

干辣椒20克、姜1块

蒜苗1根、芹菜1根

八角1个、香叶2张

辣椒面2汤匙

植物油500毫升

盐1汤匙、蚝油1汤匙

淀粉半碗、白酒2汤匙

黑胡椒粉1茶匙

1.准备好食材。

2.花蟹泡清水里，用刷子刷干净蟹壳和蟹身。

3.用刀从头部下面的三角软壳撬开。

4.就可以把蟹壳掰开。

5.附去蟹腮。

6.把蟹背面的软壳切掉，再把蟹切分为二，这时可以把捆绑蟹的绳子剪掉。

7.用刀在蟹腿上拍几下。

8.重新清洗蟹身干净，装入大碗，加入适量盐，白酒，黑胡椒粉腌半小时。

9.姜切片，蒜苗，香辣蟹加盟热线，芹菜，干辣椒切段。

10.把切面的蟹肉部分沾上些许淀粉，

11.油锅加入适量植物油，烧到7成热左右，把沾过淀粉的蟹块下油锅炸。

12.开中小火炸至蟹身变红。

13.炸好的蟹块捞出沥油备用。

14.重起锅，油热后，下入姜片爆香。

15.下入八角，香叶炒香。

16.下入干辣椒炒香。

17.下入辣椒面炒香。

18.下入蟹块。

19.加入适量盐。

20.下入蒜苗，芹菜段，香辣蟹加盟哪家好，炒软。

21.加入适量蚝油，翻炒均匀即可。

你还有什么想吃的菜式，或者对于这菜式有什么改进的地方，都可以留言和大家交流一下哦~

香辣蟹加盟-聚味斋鸿餐饮管理-香辣蟹加盟热线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.tjjuweizhai.com](http://www.tjjuweizhai.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更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：滨海新区中惠熙元D座1302，联系人：刘经理。同时本公司（[www.lwbxix.cn](http://www.lwbxix.cn)）还是从事香辣蟹加盟，天津香辣蟹加盟，北京香辣蟹加盟的厂家，欢迎来电咨询。