

# 香辣蟹加盟费 聚味斋鸿 香辣蟹加盟

产品名称	香辣蟹加盟费 聚味斋鸿 香辣蟹加盟
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

**【主要食材】** 螃蟹

**【辅 料】** 年糕

**【配 料】** 葱姜蒜、郫县豆瓣酱、蚝油、酱油、白糖、料酒、干辣椒

**【步 骤】**

1. 锅内放入葱段、姜片，将螃蟹放入锅内煮几分钟，变色后捞出。
2. 将年糕下锅炸至金黄，捞出备用。
3. 处理螃蟹：将煮熟的螃蟹，香辣蟹加盟费，清洗干净，去掉不能吃的鳃、肠、胃、心。另外将爪尖的部位也去掉，切成两半后。在切面上包裹上一层淀粉，放入锅中炸至金黄酥脆后捞出。
4. 留一点刚才炸过螃蟹的油作为底油，放入葱姜蒜、辣椒和郫县豆瓣酱，翻炒出香味。将炸好的螃蟹倒入锅中。然后放入白糖、蚝油、酱油、料酒进行调味。

5. 放入炸好的年糕，再翻炒几下，后临出锅前，撒上一些葱段，就大功告成啦！

用料:螃蟹，鸡蛋，生姜，葱，料酒，盐步骤:1. 准备好的用料。2. 先把螃蟹蒸熟，剔肉。3. 生姜切碎，加点水泡上。4. 鸡蛋两只加盐，料酒，生姜水打散。5. 剔好的蟹肉加入。6. 放在笼屉里面蒸熟。7. 撒好葱花，淋上热油就可以。用料:梭子蟹，食用油，咖喱，毛葱，姜，淀粉适量步骤:1.毛葱和姜分别切成末。  
2.用硬毛刷子将螃蟹表面洗刷干净，用筷子从螃蟹的嘴部插入，左右晃动几下。  
3.待螃蟹不再动弹的时候，用刀先将蟹钳剁下来。4.剪去蟹脐，河北香辣蟹加盟，将蟹盖掰下来。5.用刀从中间将螃蟹一分为二，然后把螃蟹剁成大块儿。将蟹爪末端的小爪尖切掉，用刀将蟹钳敲裂，这样易于蟹爪和蟹钳的入味。  
6.锅内倒油烧热，将蟹块的切面均匀的沾上淀粉，放入锅内，炸至蟹块变色即可。  
7.重新起锅，倒油烧热，放入毛葱末和姜末，用中小火炒出香味8.放入蟹块和咖喱  
9.倒入适量的清水，大火烧开后转中火炖至汤汁粘稠即可。

葱姜炒梭子蟹的做法 蟹洗净，切两半，香辣蟹加盟，沥干水分蘸淀粉切口蘸淀粉就可以了，不用全部蘸淀粉油热炸蟹，平底锅炸蟹，不费油炸好的蟹，捞出来备用，9分或全熟准备葱姜辣椒，要舍得放葱姜，下油锅后很香的放入一半姜和葱白，小火炸干，目的是逼出葱姜的香味，辛辣味

炸完蟹的油可以重复用，不要浪费倒入剩下的葱姜辣椒爆香，香辣蟹加盟条件，留部分葱叶，后面会用到倒入梭子蟹翻炒，加盐和生抽（味极鲜或者蒸鱼豉油也行）

### 【划重点】

盐和生抽尽量少点，不然会很咸。盐少到似有若无的那种。撒入之前剩的葱叶，翻炒均匀出锅

香辣蟹加盟费-聚味斋鸿(在线咨询)-香辣蟹加盟由天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司提供。香辣蟹加盟费-聚味斋鸿(在线咨询)-香辣蟹加盟是天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司（[www.tjjuweizhai.com](http://www.tjjuweizhai.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：刘经理。同时本公司（[www.jwzxl.cn](http://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。