

## 香辣蟹加盟电话 聚味斋鸿 香辣蟹加盟

产品名称	香辣蟹加盟电话 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

不过今天要说到的是大家都很喜欢吃的螃蟹。螃蟹除了清蒸，香辣蟹加盟哪家好，还可以做成香辣蟹，滋味也更加丰富。喜欢吃年糕的小伙伴也可以在香辣蟹里加入年糕，这样就不用吃饭，香辣蟹加盟电话，光吃菜就可以了。

下面就介绍一种香辣蟹的做法，非常适合北方人的口味。

香辣蟹是一道四川经典传统名菜，是用肉蟹辅以葱、姜、花椒、干辣椒等制成的佳肴。这道菜味道及营养都占上风，满满的蟹黄包让连忘返，吃一口就能感受到香、辣、鲜、脆，味道鲜美，营养丰富。

香辣蟹正确的打开方法，香辣蟹加盟，这样炒，一大锅都吃不够！

【材料】

螃蟹、蒜瓣、老姜、葱花、麻辣烫底料、植物油、干辣椒、生抽、白糖、盐、料酒、海鲜酱。

## 香辣蟹

食材：活肉蟹、干辣椒节、花椒、姜片、蒜片、葱节、精盐、胡椒粉、料酒、干细淀粉、海鲜酱、水淀粉、鸡精、香油、花椒油、辣椒油、精炼油、鲜汤

做法：

- 1、活肉蟹从腹脐处取壳，去净内脏及鳃叶，宰去腿尖及壳沿
- 2、洗净后，将蟹斩成八块，香辣蟹加盟条件，加入适量精盐，料酒拌匀
- 3、锅置旺火上，烧精炼油至五成油温
- 4、然后将蟹块斩口处粘裹上干细淀粉，入油锅内浸炸至熟
- 5、锅内另加油，烧至四成油温，投入干辣椒节，花椒炒香
- 6、掺入鲜汤，略烧片刻，再下姜、葱蒜、海蟹
- 7、后放入精盐、料酒、海鲜酱、鸡精
- 8、烧约2分钟后，用水淀粉收薄芡
- 9、后加入香油、花椒油、辣椒油、胡椒粉翻匀即可装盘

如果说夏天离不开的是小龙虾

那么秋天有承担仪式感的事情

就是咪点小酒吃蟹啦！~~

毕竟，秋风一刮

所有人的魂都被大闸蟹勾走了~

凭着吃货的敏感性

情报君以迅雷不及掩耳之势

找到了这家专门吃蟹的地儿

大东门螃蟹村

要说清蒸大闸蟹是清淡党的至味之选

那么香辣蟹就是咸辣党

秋天一定要品尝的过瘾的好滋味

大东门多种香料的香辣蟹

味道可真不是虚的~

满满的一盆上来，这份量也是感人~

香辣蟹加盟电话-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。天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司（[www.tjjuweizhai.com](http://www.tjjuweizhai.com)）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！同时本公司（[www.jwzxlx.cn](http://www.jwzxlx.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。