

香辣蟹加盟哪个品牌好 香辣蟹加盟 聚味斋鸿餐饮管理

产品名称	香辣蟹加盟哪个品牌好 香辣蟹加盟 聚味斋鸿餐饮管理
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

香辣大闸蟹的做法 花菜，金针菇焯水至断生（这两样蔬菜要吃脆感，不要太烂），海带要煮5分钟（海带可以久煮不烂，多煮一会儿，太硬了，不容易消化），金针菇和海带直接铺在盛菜盘底。花菜备用。（配菜不一定按这个来，家里有什么菜就用什么菜，喜欢吃什么菜就用什么菜，都可以的，土豆片，土豆片要用炸的，莲藕，黄瓜，都好吃的。）大闸蟹蒸熟，去腮，把壳剥出来，蟹身直接用手掰成两半（不要用刀切，用刀切反而会把蟹膏带出来，用手掰，蟹膏会很自然完整留在壳里）。备用。中火（大火容易烧焦），葱头蒜瓣姜片红辣椒炒香，再加入花椒干辣椒（容易炒焦，所以后放），炒香火锅底料两大勺入锅一起翻炒将大闸蟹、花菜下锅翻炒均匀（大闸蟹和花菜都是熟的，不要炒太久，调料均匀分布就行），加入一勺料酒，一勺酱油，一小勺糖，香辣蟹加盟，少许鸡精，少许盐（火锅底料会咸，盐少放，放盐前先尝一下，可以试试花菜），50克水，炒均匀，加入青蒜苗翻炒一下，就可以出锅了（抱歉，这一步忘记拍照了），撒上葱段和香菜，提香提色，这道菜就做好了

小贴士1，香辣蟹加盟电话，买来的蟹一定要泡水，然后清洗干净，再绑起来才可以蒸。

2，蒸蟹一定要蒸熟，有点生可能会导致拉肚子。也不可蒸制时间太长，肉质老了就不好吃了。

4，壳朝下是为了保证蟹黄不流出。

5，蒸制的时间要看蟹的大小而定，小点的蒸10分钟就可以了，大点的可以增加几分钟，但是千万别蒸太久，蟹黄会流出来的。

6，香辣蟹加盟连锁店，螃蟹中含有大量的蛋白质和核酸，不能和啤酒同时食用，香辣蟹加盟哪个品牌好，会诱发。

7，有过敏史的也要谨慎食用，可能会导诱过敏源。

辣螃蟹的做法 因为我不敢砍螃蟹 就直接先蒸了。

葱姜螃蟹 蒸熟。解开绳子，砍螃蟹，不用砍成两半，以防蟹黄流走。

前面后面各砍几刀，砍开方便入味。起锅烧油，葱姜蒜花椒炒香青红椒，洋葱，香叶，八角

炒香。加火锅底料，炒化开。下螃蟹，加水炖煮，收汁。火锅料有盐味，自己再尝一尝咸淡，觉得淡放一点酱油。小贴士螃蟹不砍没味道。

香辣蟹加盟哪个品牌好-香辣蟹加盟-聚味斋鸿餐饮管理(查看)由天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司提供。“香辣蟹,小龙虾”就选天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司(www.tjuweizhai.com)，公司位于：滨海新区中惠熙元D座1302，多年来，聚味斋鸿坚持为客户提供好的服务，联系人：刘经理。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。聚味斋鸿期待成为您的长期合作伙伴！同时本公司(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。