

# 香辣蟹加盟 聚味斋香辣蟹 香辣蟹加盟费用

产品名称	香辣蟹加盟 聚味斋香辣蟹 香辣蟹加盟费用
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

主料：

螃蟹5只。

配料：

香葱3根，大蒜2瓣，生姜1块，干辣椒7个，新鲜辣椒适量，香菜适量，胡椒适量，酱油3勺，老抽半勺，料酒2勺，淀粉1小勺，糖3勺，食用盐和食用油各适量。需要1000道经典菜谱、1000多种小吃和500道酱料配方的

制作步骤：

步骤1、将准备好的螃蟹处理干净之后，大概地分成几块。这里要注意，大块的地方，一定要敲碎外壳。吃货一般是将蟹壳以及蟹肉分开，香辣蟹加盟费，并且蟹肉会分成两半。如果大家实在不会处理螃蟹的话，可以在购买的时候，让店家帮忙处理。

步骤2、将准备好的香葱、生姜和大蒜清洗干净，香葱切成段状备用，北京香辣蟹加盟，生姜切成片状备用，大蒜拍碎备用。干辣椒也可以切碎或者切成段状备用。起锅，香辣蟹加盟，在锅中放入少许的食用油。

步骤3、等油烧到三成熟左右的时候，将螃蟹放入锅中过油。但螃蟹表面呈现出红色的时候，将螃蟹从锅中捞出，放置在一旁，沥干油分备用。锅中留少量的底油，或者把锅洗干净之后，重新倒入适量的食用油。等油再次烧热之后，先放入葱姜蒜、花椒、辣椒爆香。

步骤4、等锅中炒出香味之后，将螃蟹再次放入锅中翻炒。随后，在锅中放入少许的食用盐和料酒。翻炒均匀之后，在出锅之前，加入香菜和葱段。后加入少许的淀粉勾芡，出锅装盘即可。

用料:大闸蟹，蛋清步骤:1.大闸蟹4只蒸熟，其中两只取蟹粉备用。另外两只就直接啃了

2.起油锅，加姜蒜末和蟹粉翻炒后加酱油和盐调味

3.炒好的蟹粉塞入蟹壳中填满

4.蛋清1个打发至硬性发泡

5.装入裱花袋中在表面挤出花瓣

6.中间再挤一层花瓣

7.送入预热好175 的烤箱中烤5-8分钟即可。

用料:青蟹1只、花雕酒50克、白砂糖1.75克、味精1.75克、盐1克、鸡油5克、姜2片、干红椒1个、小葱2根、香菜叶少许。步骤:将青蟹清洗干净后，放入所有原料，大火蒸10分钟即可装盘。小葱切丝、干红椒切段，葱丝穿于红椒段中，放香菜叶上即成。

用料:螃蟹，粉丝，香菇，红辣椒，蒜，葱，姜步骤:1.

将螃蟹洗净开盖，去掉不能吃的腮肺心，香辣蟹加盟费用，洗干净备用2. 粉丝用温水泡开3.

香菇洗净去蒂，切成条，蒜切片，香葱切段4. 热锅温油，放入螃蟹煎炸5. 翻炸另一面使之成熟上色6.

直至螃蟹两面都变了颜色，盛出待用7.

用刚才锅内的油煸炒一下粉丝，捞出待用，这样粉丝才筋道不烂8.

锅内留底油放入蒜片、葱段、姜片、红辣椒出香味9. 放入香菇条翻炒10. 加入蚝油炒出香味11.

放入螃蟹点绍酒、白糖加入清水12. 大火烧开撇去浮沫13. 放入粉丝给小火入味14.

放入、盐、、胡椒粉、生抽调味15. 加入香葱段提味16. 后放入烧热的石锅中即可

香辣蟹加盟-聚味斋香辣蟹-香辣蟹加盟费用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](http://www.tjuweizhai.com) ) 有实力，信誉好，在天津 天津市 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进聚味斋鸿和您携手步入辉煌，共创美好未来！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。