

# 香辣蟹加盟连锁店 聚味斋鸿 香辣蟹加盟

产品名称	香辣蟹加盟连锁店 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

.在第五步洗干净后，再放在盆里慢慢清洗，千万别用水直接冲，不然蟹黄和蟹膏就被冲掉了。 .后把螃蟹用刀把身体切成两半就可以了。 .在弄好的螃蟹里面，放上一点白糖，白胡椒粉，盐，一点啤酒，把它们都搅拌均匀了，放在一边腌制一会备用。 .现在开始准备料，郫县豆瓣需要再切碎一些，如图。

白胡椒粉一小勺，生抽一汤勺，陈醋半汤勺搅拌均匀，洋葱和大葱切成大颗粒。先在锅里放入油再加热..把刚弄好的螃蟹放在淀粉里面沾上淀粉，尤其是切口的地方，抖掉多余的淀粉。等到油热了后，把螃蟹放进去，用中大火炸到金黄色。

螃蟹1只（仅为演示做法，香辣蟹加盟哪个品牌好，你可以多做几只，其他原料和调料需稍作调整），青椒1个克，红椒1个，姜3片，大蒜6瓣，天津香辣蟹加盟，葱3片，干辣椒约3根，花椒约40粒

豆豉15克，盐1茶（5克），老抽1茶匙（5克），香辣蟹加盟连锁店，糖1/2茶匙（约3克），高度白酒20ml，干淀粉1茶匙（5克），郫县豆瓣酱1/2汤匙（约3克），水淀粉1茶匙（5ml）

参考了一些川味香辣蟹的做法，用白酒腌制更添香味，浑身裹粉下油锅略煎。然后放入干红尖椒爆炒，加入秘制调料炒香肉蟹，只需要短短几分钟，一盆色泽金黄，鲜香麻辣的香辣蟹就炼成了。扑鼻的香味很能诱发人的食欲，入口之后，先是蟹壳略有的一丝麻辣让味蕾跳跃，再透过里面丝丝蟹肉的鲜美，三者色，香，味的融合真是美妙。爱蟹之人，尽管换着方式打造属于自己的香辣蟹，香辣蟹加盟，让味觉体验一次中的快乐，也是人生一大幸事。

香辣蟹的做法：

1将肉蟹洗净，去掉内脏，尾部。分成六份。2豆豉，蒜末浸在香油，麻辣油中一个小时3在肉蟹身上均匀裹上淀粉4锅内热油，放入剥好的蒜瓣，炸至黄色，捞出5将蟹肉放入油中炸大概3分钟后捞出6用锅内剩余的油炒香干辣椒，放入浸泡一小时的调料，继续翻炒7加入一勺白糖，接着烹入一些白酒，增加香味8倒入生抽，后放入油炸过的蟹翻炒1分钟入味，大功告成啦

香辣蟹加盟连锁店-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)）是一家从事“香辣蟹,小龙虾”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“聚味斋”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使聚味斋鸿在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（[www.jwzxix.cn](http://www.jwzxix.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。