

香辣蟹加盟条件 香辣蟹加盟 聚味斋香辣蟹

产品名称	香辣蟹加盟条件 香辣蟹加盟 聚味斋香辣蟹
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

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，香辣蟹加盟，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。

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，香辣蟹加盟条件，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~

做法步骤1、备好食材2、螃蟹用牙刷刷干净，天津香辣蟹加盟，掀起后盖儿掰开成三块儿，蟹钳用刀背拍裂。放适量生粉，少许料酒，戴上一次性手套抓匀。3、芹菜圆葱切块儿，娃娃菜用手撕开，蒜瓣拍松，姜去皮切片，干辣椒清洗干净，香辣蟹加盟热线，擦干表面水分，两小勺郫县豆瓣酱剁碎备用。4、铁锅内倒入适量大豆油，油温八成熟时放入裹好生粉的螃蟹炸透。5、炸好的螃蟹捞出沥干油分。6、炒锅留底油，下豆瓣酱炒出红油，加姜片蒜瓣爆香7、下干红椒炒香，下炸好的螃蟹炒香出锅8、将青菜滑入锅中，利用剩下的油料将蔬菜炒软，撒适量盐和香麻油调味9、炒好的蔬菜摆入盘中10、香辣蟹摆到蔬菜上面

香辣蟹加盟条件-香辣蟹加盟-聚味斋香辣蟹(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.tjjuweizhai.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.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。