

# 聚味斋小龙虾 河北香辣蟹加盟

产品名称	聚味斋小龙虾 河北香辣蟹加盟
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

说到螃蟹不知道大伙儿平时都是怎么吃的呢，河北香辣蟹加盟，在广东这边比较喜欢拿来煲粥，但是呢偶尔也会换换口味，把螃蟹做成菜肴。这期的美食教程，天健美食坊准备给大家分享一道香辣可口，好吃下饭的香辣蟹.想学的小伙伴们赶紧围观把，喜欢美食的小伙伴记得关注我，我每天都会更新不一样的美食教程！

首先准备食材：

螃蟹 X 800g

芹菜杆子 X 适量

海底捞麻辣香锅料 X 适量

姜片，蒜末，淀粉，香辣蟹加盟费用，干辣椒 X 适量

螃蟹1只（仅为演示做法，你可以多做几只，其他原料和调料需稍作调整），青椒1个，红椒1个，姜3片，河北香辣蟹加盟，大蒜6瓣，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），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）

清蒸螃蟹（梭子蟹）的做法 准备好渤海湾梭子蟹??新鲜的要选壳子凸起来的~这种肥啊~底部圆圆的是母蟹，黄会超级多??底部尖尖的是公蟹，香辣蟹加盟条件，比母蟹更加鲜美??冷水冷锅隔水蒸，开锅10-15分钟就好啦！什么也不用放！原汁原味鲜美！一级棒！熟了以后超级鲜，都鲜的要晕啦~蒸的时候把皮筋剪断...我是被夹怕了??我们渤海湾的螃蟹那可是一级肥！超级鲜！打开以后都是酱式儿的黄...吞口水...超级肥，肉非常紧致~先吃一口黄~再啃肉

聚味斋小龙虾-河北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.tjuweizhai.com](http://www.tjuweizhai.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。聚味斋鸿——您可信赖的朋友，公司地址：滨海新区中惠熙元D座1302，联系人：刘经理。同时本公司（[www.lwbxl.cn](http://www.lwbxl.cn)）还是从事香辣蟹加盟，天津香辣蟹加盟，北京香辣蟹加盟的厂家，欢迎来电咨询。