

# 大连聚味斋香辣蟹 聚味斋香辣蟹加盟费用 聚味斋鸿

产品名称	大连聚味斋香辣蟹 聚味斋香辣蟹加盟费用 聚味斋鸿
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，聚味斋香辣蟹加盟电话，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，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，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，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。

**蒜香梭子蟹的做法** 梭子蟹洗净掀壳，去掉不可食用部位，切块。蒜、姜切末，葱洗净，葱头切段备用。蟹块沾上干淀粉，其它部位就不用了。油锅烧热，下螃蟹煎微焦黄，聚味斋香辣蟹加盟费用，再把剩余的蟹壳蟹脚放锅里一起煎八成熟捞出；放少许底油，放葱姜蒜爆香，放煎好的梭子蟹，将调味汁（糖、盐、生抽、料酒、黄豆酱、米醋、蚝油加少许水拌匀）一起倒入翻炒入味，大连聚味斋香辣蟹，再加葱段，装盘即可。

**螃蟹汆酸菜粉条的做法** 锅里放油，把五花肉煸炒变色。没出去买五花肉，家里有里脊肉代替。但是是用五花肉。放入水，再放入洗好的酸菜丝，放葱姜、八角、干虾仁。煮开转小火慢炖三十分钟。下入粉条，聚味斋香辣蟹加盟条件，继续转中火煮至粉条九分熟。螃蟹背面朝上，用刀切两半。下入锅中煮到粉条十分熟即可。螃蟹汆酸菜加点辣椒油更美味吧！！香辣炒螃蟹的做法 螃蟹处理干净，分两半儿，下一步就是锁住蟹黄！切口沾淀粉入油锅炸葱姜蒜炆锅，小火下花椒，豆瓣酱炒香，加一点点水，放入炸好的螃蟹翻炒，放入盐，糖调味即可，我做的微微辣，我家小孩儿也吃了好多

大连聚味斋香辣蟹-聚味斋香辣蟹加盟费用-聚味斋鸿(推荐商家)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)）位于滨海新区中惠熙元D座1302。在市场经济的浪潮中拼搏和发展，目前聚味斋鸿在其它中享有良好的声誉。聚味斋鸿取得商盟认证，我们的服务和管理水平也达到了一个新的高度。聚味斋鸿全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。同时本公司（[www.lwbxix.cn](http://www.lwbxix.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。