

生鳕蟹脚 多林

产品名称	生鳕蟹脚 多林
公司名称	烟台多林食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:多林 商品条形码:930528900405 卫生许可证:SP3706021010009540
公司地址	山东省烟台市芝罘区将山路6号
联系电话	0535-6082120 18663878599

产品详情

品牌	多林	商品条形码	930528900405
卫生许可证	SP3706021010009540	产品标准号	SB/T10379
净重	10000 (g)	原料与配料	鳕蟹
保质期	365 (天)	原产地	阿拉斯加州
生产厂家	烟台市多林食品有限公司	储藏方法	-18
等级	A	规格	L
生产日期	2010-11	售卖方式	包装
特产	是	产品类别	其他

自助餐及高档酒店, 日本料理专用蟹肉煨冬瓜原料: 天津冬菜 80公克、冬瓜 300公克、虾米 80公克、干贝 80公克、鳕蟹腿肉80公克辅料: 高汤 500cc、蛋白 1个、太白粉 10公克、水 30cc、盐 1/3小匙、鲜鸡粉 1/3小匙、麻油 1/3小匙、太白粉 1小匙做法: 1、天津冬菜先用温水清洗干净备用。2、冬瓜洗净去皮, 先切成厚1.5公分的长片状, 再用圆形模压成圆饼状。3、煮一锅水加入少许盐, 把冬瓜放入, 煮软后捞起, 沥干水份。4、把所有材料(1)和调味料一起用小火熬煮, 入味后将冬瓜捞起, 摆入盘中。5、将蛋白打散, 倒入锅子中, 煮滚后加入太白粉水(材料(3)拌匀)勾芡。6、将锅子里的材料盛在冬瓜上, 最后摆上蟹肉即可。特别推荐花雕蟹壳蒸蛋原料: 鳕蟹、鸡蛋辅料: 花雕酒、盐、红浙醋做法: 1、鳕蟹蒸熟后将所有的膏刮出放进壳里; 2、加适量蛋液, 半茶匙花雕酒, 少许盐, 入锅里蒸至凝固, 撒上数滴红浙醋增香即可。香脆鳕蟹原料: 鳕蟹辅料: 面包糠, 香脆椒, 大蒜末, 生粉, 葱, 姜, 盐, 味精, 料酒。做法: 1、把蟹清洗干净, 剥成块, 保留整个的蟹盖。2、把面包糠和蒜末都入锅炸到香脆, 捞出后加入香脆椒再加点盐拌均匀。3、剥好的蟹中加少许盐, 味精和料酒腌制10分钟, 然后拍上生粉, 入油锅中炸到色泽金黄, 香脆鲜嫩捞出。4、锅中加少许的油, 放入葱姜末炒香, 然后放入炸好的蟹和配料, 一起翻拌均匀, 出锅装盘即可。石烹鳕蟹原料: 鳕蟹辅料: 日本小土豆、洋葱、西兰花、彩椒、泰国黄咖喱、植物奶、盐、味、糖做法: 1、鳕蟹切成约8厘米长的小块, 土豆去皮, 洋葱切圈, 彩椒切条。2、用调料做一个咖喱汁, 把切好的鳕蟹, 小土豆放进调好的咖喱汁里煮2分钟勾芡。3、洋葱圈放入烤热的石锅里, 把煮好的鳕蟹、小土豆摆放在洋葱上面, 西兰花焯水放在石锅边上, 彩椒条撒在上面, 再淋上咖喱汁即可。嫩滑蟹炒蛋原料: 鳕蟹、鸡蛋辅料: 盐, 味精, 葱花做法: 1、鳕蟹蒸熟后剔出蟹身的肉。2、两个蛋打散, 加入蟹肉, 少许盐, 味精, 葱花搅拌均匀。3、两大匙橄榄油烧热, 倒入蛋液快速翻炒至刚凝固即可。

