香辣蟹加盟赚钱吗 聚味斋鸿 青岛香辣蟹加盟

产品名称	香辣蟹加盟赚钱吗 聚味斋鸿 青岛香辣蟹加盟
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

一直说写这个菜谱好久了，但是各种原因，今天总算圆满了，很多人都说蟹吃原味的好，但是我还是喜欢香辣口味的 一个字爽。。

用料蟹 七八只西芹 250g白酒 适量生粉 30g大葱 半根大蒜 七八瓣生姜 4g小米辣 七八个火锅底料 半个盐 适量

做法步骤

1、对于蟹的话没有什么特别的要求，梭子蟹，河蟹之类的都可以

2、现在我们开始来处理蟹啦，亲们注意的是手别被夹了，本来我以为绑在那里这么久，还在快递了好几天估计应该差不多了，没有想到的是手还是被夹了 先掰去他的两个大爪子

3、再去掉外面的大壳，然后用刀一分为二，去掉肚子上的不需要东西，清洗一下以此类推处理掉所有的蟹

4、处理好的蟹放入少许盐

5、再放入适量的白酒，用手均匀的撒入，白酒有很好的去腥作用，还能提香，腌制大概十分钟左右吧

6、在撒入适量的淀粉，让每个淀粉均匀的裹上

7、现在我们来准备配菜的材料，西芹洗干净切小段沥干水备用

8、大葱切小段备用

9、辣椒切段，大蒜生姜切小片儿

10、锅里上少许油，烧制七成热，放入腌制好的蟹炸制金黄色

11、然后捞出来备用

12、锅里留少许底油，转小火放入大蒜生姜片

13、放入少许豆瓣酱

14、再放入少许火锅底料，用锅铲炒散，小火炒香，炒出红油

15、再放入香叶，桂皮，八角，和辣椒，不喜欢辣的可以忽略

16、再放入炸好的螃蟹彻底翻炒均匀，让每块蟹上面都均匀的裹上酱料

17、放入一勺料酒，一勺生抽

18、另外的锅放少许油放入西芹段过下油

19、再放入少许盐和糖，少许鸡粉，香辣蟹加盟连锁店，味精炒匀

20、后放入西芹段

21、翻炒一分钟左右就可以出锅啦

22、和朋友两个人做了五六个蟹还不够吃，你们就知道有多少好吃了

23、.....

24、清蒸蟹

25、清炒菊花菜

26、红烧排骨

27、两个人会不会太丰富

28、用心甘情愿的态度过随遇而安的生活...

螃蟹宰杀的做法 步，用剪刀或者筷子从螃蟹嘴里戳进去。一般螃蟹都会用绳子绑着，戳死以后再拆绳子，不然会有被夹的风险。而且绳子拆了螃蟹也不一定死绝了，保险的就是直接折断它的两只钳子第二步（忘记拍图网上找了张）红圈部分拆开，然后你就会看到蟹的粑粑。你可以把它挤出来，也可以把这部分整个剪掉。接着，青岛香辣蟹加盟，从剪掉的破口入手，左手大拇指伸进去，用力一掰，就能把蟹壳和蟹身分开了

拆开后分为蟹壳和蟹身两部分蟹壳里藏着蟹胃（一个包，里面装着水），要把它找出来清理掉（原因就是蟹是寒性的，香辣蟹加盟店，胃、肺、嘴这几个部位处理掉能减轻对身体的影响），然后用刷子把壳刷干净蟹壳就算处理完了蟹身部分，图上标出来的蟹嘴和蟹肺全都拔掉，嘴用剪刀轻轻夹住向下一掰就能连根折断，肺和蟹心用手去掉。接着再用刷子刷干净四肢、身体内部、背面，蟹身就处理完了

蟹钳关节内侧容易存脏，香辣蟹加盟赚钱吗，刷洗的时候别遗漏了

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，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

香辣蟹加盟赚钱吗-聚味斋鸿(在线咨询)-青岛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）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.jwzxlx.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。