聚味斋香辣蟹加盟费用 成都聚味斋香辣蟹 聚味斋香辣蟹

产品名称	聚味斋香辣蟹加盟费用 成都聚味斋香辣蟹 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

食材：螃蟹4只、青红辣椒各1个、小米辣2个、葱姜蒜、花椒、酱油、料酒、盐和植物油。

做法：

1.用刷子把新鲜的螃蟹外壳刷洗干净。

2.揭开蟹盖，撕掉螃蟹的腮，清洗干净，一个螃蟹剁成4块。

3.青红辣椒洗干净，切成片。

4.葱切段，姜切片，蒜切片，小米辣切圈。

5.起锅倒入适量的植物油，油热放入花椒，成都聚味斋香辣蟹，葱姜蒜和小米辣爆香。

6.放入螃蟹，大火爆炒，加入一大勺料酒去腥。

7.放入姜片，葱段和蒜片，大火炒香，盖上盖子焖3分钟。

8.倒入青红辣椒片炒至断生，加入适量的酱油和盐，翻炒均匀即可。

孩子炒蟹的过程中，都散发着香辣鲜香的味道，真的是馋死人的节奏了。香辣蟹刚一出锅，嘴馋的小编都忍不住要尝一口了。咬一口蟹，真的是香辣过瘾，的蟹肉，吃到停不下嘴嘴来。蟹壳上味道太浓郁了，嘴馋的小编直接把蟹壳都嚼碎了，聚味斋香辣蟹加盟连锁店，无奈吞不下去，只能吐出来了。如果能吞，小编会毫不犹豫的吞下去的。有没有喜欢香辣蟹的小伙伴，自己也做份过过瘾吧！保证你吃到舔手指，嚼蟹壳。

香辣蟹正确的打开方法，这样炒，聚味斋香辣蟹加盟费用，一大锅都吃不够！

【做法】

1.将活螃蟹处理干净，倒入白酒，也就是俗称的醉蟹，聚味斋香辣蟹加盟条件，帮螃蟹买买醉。

2.起锅烧油，锅中放油，爆香蒜瓣、姜片、干辣椒，随之翻炒均匀，香味此时已经飘香四逸。

3.放麻辣烫底料，或其他香辣酱（如果没有酱可以用干辣椒代替），小火翻炒，炒出香味，放入准备好的蟹转大火炒2 分钟，直到螃蟹变色。

4.放入生抽、海鲜酱翻炒均匀后，放盐、白糖和料酒去腥继续翻炒3
分钟左右，然后撒上葱花即可出锅。

备注：香辣蟹翻炒出香味后，也放水中火煮开，这时可以用来吃火锅，涮什么都可以，根据个人喜好，可以加：茼蒿，豆腐，血豆腐，基围虾，黄喉，鸭肠，香肠，火腿，百叶及各种蔬菜，海鲜，肉类及其它。

用料:大闸蟹，蛋清步骤:1.大闸蟹4只蒸熟，其中两只取蟹粉备用。另外两只就直接啃了

2.起油锅，加姜蒜末和蟹粉翻炒后加酱油和盐调味

3.炒好的蟹粉塞入蟹壳中填满

4.蛋清1个打发至硬性发泡

5.装入裱花袋中在表面挤出花瓣

6.中间再挤一层花瓣

7.送入预热好175℃的烤箱中烤5-8分钟即可。

用料:青蟹1只、花雕酒50克、白砂糖1.75克、味精1.75克、盐1克、鸡油5克、姜2片、干红椒1个、小葱2根、香菜叶少许。步骤:将青蟹清洗干净后，放入所有原料，大火蒸10分钟即可装盘。小葱切丝、干红椒切段，葱丝穿于红椒段中，放香菜叶上即成。

聚味斋香辣蟹加盟费用-成都聚味斋香辣蟹-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。天津聚味斋鸿餐饮管理有限公司（www.tjjuweizhai.com）是一家从事“ 香辣蟹,小龙虾 ”的公司。自成立以来，我们坚持以“ 诚信为本，稳健经营 ”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“ 聚味斋 ”品牌拥有良好口碑。我们坚持“ 服务为先，用户至上 ”的原则，使聚味斋鸿在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！同时本公司（www.lwbxlx.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。