

新东方食品 甜辣鸭翅公司 广西甜辣鸭翅

产品名称	新东方食品 甜辣鸭翅公司 广西甜辣鸭翅
公司名称	河南新东方食品股份有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	汤阴县复兴大道与金秋路交叉口西北角
联系电话	18637203087 18637203087

产品详情

取适量麦芽糖加少量水置于火上用小火煮开，加入适量日落黄，甜辣鸭翅厂家，把颜色调成金黄色，然后用刷子在鸡、鸭等表面均匀的刷上一层即可。肚、肠的卤制：先清洗（盐、碱、醋）不需腌制，出水后用清水与卤水各一半兑成的卤水进行卤制。蔬菜的卤制：卤水与清水的比例为1：3（取卤水时用漏勺除去辣椒、花椒等杂质）。

卤水与清水各一半（口味较清淡、如果需口味稍重一点，也可少加清水或不加清水）。卤汁要专卤专用，不可混为一盆，如：卤鸡、鸭、鹅、兔、猪肉、猪心、猪舌、蹄花为一类卤汁；鸭颈、鸭翅、鸭爪、鸭肠为一类；（辛辣味较重）豆制品，代加工甜辣鸭翅，藕则为一次性卤水。（含淀粉较多易变质）肠、肚为一类卤汁（腥味较重）。

糖色制法：将色拉油1.5两放入锅中用小火加热，加入白糖2两炒化至呈深红色刚起白泡时立即加入清水0.5斤即成糖色。以上配制卤料加水30 - 50斤，可卤生原料70 - 80斤，就应重新换卤料包。

其方法为：取5斤筒子骨加10斤水（筒子骨需先漂洗1个小时，清洗干净，敲断）用小火熬5 - 8小时；捞出骨头放入卤料包，加水至50斤；加辣椒、花椒、生姜适量，烧开后用小火熬1.5小时左右，香味溢出为宜；用糖色（制法见下）调好卤汁色泽，再加入料酒250克，盐、糖、味精适量，即可。

在我们日常生活中，卤制品是非常受欢迎的。现如今生活越来越便捷，各种卤制品的店铺也是很常见的。虽然店铺中的卤制品比较好吃，但是如果总是在外面购买，确实是有些贵的。如果是卤制品的爱好者，建议大家自己在家学着做，卫生又实惠。

其实制作卤制品并不难，甜辣鸭翅公司，只要把卤水做好了，想要做出好吃的卤肉就水到渠成了，现在小编就把正宗的卤水配方分享给大家，喜欢吃卤肉的朋友们一定不要错过。

在冬天，广西甜辣鸭翅，卤水要每十天烧开一次，否则很容易变味。在夏天，要每天烧开一次，也可以放在冰箱中，每十天烧开一次。

新东方食品(图)-甜辣鸭翅公司-广西甜辣鸭翅由河南新东方食品股份有限公司提供。新东方食品(图)-甜辣鸭翅公司-广西甜辣鸭翅是河南新东方食品股份有限公司升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：柴总。