

# 中山学鸭血粉丝汤卤水配料做法

产品名称	中山学鸭血粉丝汤卤水配料做法
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:鸭血粉丝汤 优势:随到随学
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

## 产品详情

鸭都南京美食众多，在这众多的美食中，鸭子以及跟鸭子有关的食物是很受欢迎的，像鸭血粉丝汤如今已经是南京的美食名片，说到鸭血粉丝汤相信大家再熟悉不过了，它是南京特色的名小吃口感鲜食材丰富很有层次感，鸭血粉丝汤中会加入鸭血、鸭肝、鸭肠、粉丝等食材进行制作，再放到骨汤里煮熟，滑嫩的鸭血，爽口的粉丝，吃完食材再喝一口热乎乎的骨汤，浑身暖洋洋，特别适合寒冷的冬季。

南京大大小小的鸭血粉丝汤店，有很多家，大多数做出来的鸭血粉丝汤的味道都很不错，得到食客们的认可，鸭血粉丝汤用的食材价格并不贵，所以一碗鸭血粉丝汤的价格是很便宜的。这种接地气的小吃反而很容易走俏，特别是天冷的时候，来一碗鸭血粉丝汤。既能满足口感，又能补充能量。因此，不少朋友都想学鸭血粉丝汤制作方法，中山学鸭血粉丝汤卤水配料做法，食为先地址在哪？

一份鸭血粉丝汤的制作，需要经过如下步骤：

- 1、宰鸭时流出的鸭血掺盐水搅和，待其凝结，放入沸水煮熟，然后浸在冷水中备用。鸭血在加热中如不加水，会导致其质地变老。一只鸭的血，加水量约为400克，可使其嫩如豆腐，柔滑适口。
- 2、煮熟后的鸭血保鲜期很短，夏日里只有半天，冬天也只有三五日。使用时，整块鸭血去除四边，切成边长约半厘米左右的方块。
- 3、用老卤制作鸭肠、鸭心、鸭肝、鸭肫等。鸭肠，需要剪开冲洗，并以盐、醋揉洗，到起泡后再以水冲净供用；鸭心，则需切去血管，可刮花刀或旋削成长片，洗净血污供用。
- 4、熬制鸭汤，多用鸭骨架熬制，也有混入骨头汤或鸡汤的，味道也都不赖。

中山学鸭血粉丝汤卤水配料做法，中山学鸭血粉丝汤制作配方找食为先小吃创业，食为先体系是一家集小吃技术实训、餐饮创业咨询，餐饮策划服务、连锁品牌、特色餐饮技术研发、厨具生产、商城销售服务为一体的综合餐饮连锁企业。

从2008年成立，已经拥有数十家分支机构，遍布广东，浙江，上海，湖北，湖南，广西，江西，福建，重庆等地区。多年来，食为先坚持以坚韧、共赢、务实、创新、专注、热情为企业精神，向上向善，简单务实为核心价值观，2021年我们继续努力为企业目标而奋斗。