

干锅鹅翅图片 安徽干锅鹅翅 干锅鹅翅开店扶持

产品名称	干锅鹅翅图片 安徽干锅鹅翅 干锅鹅翅开店扶持
公司名称	南漳县陈华波干锅鹅翅王店
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街82号
联系电话	13597500191

产品详情

主料：鹅翅3~4斤

辅料：蒜片100克，胡萝卜60克，香菜50克，西芹100克，香葱50克，青柠檬半个（切片），小米辣20克，姜片40克。

调料：蒜米粉（味好美核心用料必须放）45克，香醋35克，白糖135克，鸡精18克，蜂蜜30克，东古一品鲜205克，味精20克，味达美酱油55克，辣鲜露268克，

香料：花椒4克，干辣椒8克，香叶4克，八角8克，桂皮2克，纯净水1000克

制作1：将鹅翅烧毛洗净、飞水（加葱姜白酒）后冲凉备用

2：将桶内加适量水，下入葱姜、二锅头、少许盐（不要太咸，有点味即可）放入飞好水的鹅翅煮50~75分钟，捞出冲凉，控水倒入汁水

a 此汁水泡3次（没切开鹅翅必须捞出），3小时，第二次4.5小时，第三次1小时，（蒜米粉核心用料必须放）

b(切开鹅翅泡一次必须捞出)2.5小时，第二次3.5小时，第三次泡5小时

每一锅都是经过独特秘方配制，干锅鹅翅店，然后经过特殊工艺炒制而成，干锅料重要的就是新鲜。干锅轰动一时之后，成都等市开始效仿，随之演变出更多特色的干锅系列，万变不离其宗罢了，安徽干锅鹅翅，变的只是原料和原料处理方式，原料不同，成型的干锅散发出来的香气和味道也有所不同，城市的忙碌氛围与格调的融入使得干锅又萌生出了另一种格调，之后又有了干锅的改良技法和品种，干锅鹅

翅王加盟，于是麻辣香锅出现了。

公司自成立以来融入了国内外大中型餐饮企业的管理经验，结合了中国餐饮市场的定位需求，为餐饮企业在策划，经营管理和人力资源等方面作出了的贡献和成效。

自创办以来先后成功地为多家餐饮企业提供了免费咨询，干锅鹅翅图片，开业策划，技术指导，经营分析，管理顾问，餐饮品牌推广等服务。至今已有多年的管理和经营餐饮行业的经验，同时也是在专业从事健康美味、时尚美食文化推广领域的主力军。我们将以准确的市场定位、独具的经营理念、美味可口的产品、高雅时尚的就餐环境、热情温馨的人性化服务来迎接市场的需求和考验。

干锅鹅翅图片-安徽干锅鹅翅-干锅鹅翅开店扶持由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。南漳县陈华波干锅鹅翅王店拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！