

# 干锅鹅翅做法 干锅鹅翅 湖北干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅做法 干锅鹅翅 湖北干锅鹅翅
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

一提到干锅，口水都流出来了，美味好吃，但是对于干锅鹅来源，大家了解多少呢？干锅鹅翅，干锅鹅翅培训，干锅鹅翅加盟就来跟大家详细讲讲。

干锅发源于川北地区，但真正将干锅发扬光大的是绵阳。在2003年开始由绵阳南河坝开始流行，并逐渐全国。大锅中锅小锅，干锅鹅翅做法，特色的是干锅鸭掌入口即化，麻中有辣，在麻辣的同时又有一种的原料鲜味，还有干锅兔、干锅鸡、干锅鸡杂等，吃完之后加入上汤，再点一些涮菜，如毛肚、鹅肠、素菜、耗儿鱼等等以防不够吃，干锅在底料和干锅香辣油上为讲究，

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，湖北干锅鹅翅，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，干锅鹅翅鹅掌，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，鹅翅干锅做法，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

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，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。

干锅鹅翅做法-干锅鹅翅(在线咨询)-湖北干锅鹅翅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坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支高素质的员工队伍，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。干锅鹅翅——您可信赖的朋友，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，联系人：陈总。