

鹅翅王干锅加盟 干锅鹅翅 武穴干锅鹅翅加盟

产品名称	鹅翅王干锅加盟 干锅鹅翅 武穴干锅鹅翅加盟
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

干锅，川菜的制作之一，起源于川渝之地，口味麻辣鲜香。与火锅和汤锅相比，汤少，味更足；不需要自行点菜，菜品搭配相对固定，可直接食用。在操作上，干锅比火锅和中餐更为方便，黄石干锅鹅翅加盟，占用厨房面积小，因而受到广大消费者与投资者的青睐。与火锅相比，干锅还没有出现强势品牌，是市场潜力十足的餐饮品牌。而干锅鹅翅作为人们无法抗拒的美食之一已有独当一面的局势，古襄阳干锅鹅翅王加盟，广大食者对特色美食可谓是情有独钟，干锅鹅翅当属选择，由此看来，作为餐饮行业的一分子其发展前景不可。

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，干锅鹅翅沸腾鱼加盟，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，鹅翅王干锅加盟，第三次泡5小时

干锅是近年来较为流行的一种火锅形式。它在贵州、湖南、湖北、江西一带流行，后被川渝厨师引进并结合川菜和火锅的一些操作技法和调味方法，形成了干锅系列菜肴，如麻辣香锅、干锅鸡翅、干锅鸡杂、干锅鸡、干锅兔、干锅蛙、筒笋鸡等。特点干香适口，味型多变，以香辣，五香，酱香，麻辣风味较多。为较多火锅店夏季的换季锅底。

鹅翅王干锅加盟-干锅鹅翅(在线咨询)-武穴干锅鹅翅加盟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是从事“干锅鹅翅培训,手抓牛骨头培训,沸腾鱼培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈总。