

芜湖干锅鹅翅培训 干锅鹅翅王培训 干锅鹅翅

产品名称	芜湖干锅鹅翅培训 干锅鹅翅王培训 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

鹅肉好吃且营养价值高，干锅鹅翅培训加盟，那要你说出个鹅肉的营养价值出来，你能说出多少？干锅鹅翅技术培训，干锅鹅翅技术加盟就来给大家讲讲鹅肉的营养价值。

每100克鹅肉含蛋白质10.8克，钙13毫克，磷37毫克，热量144千卡，还含有钾、钠等十多种微量元素。鹅肉含有人体生长发育所必需的各种氨基酸，芜湖干锅鹅翅培训，其组成接近人体所需氨基酸的比例，从生物学价值上来看，鹅肉是全价蛋白质，蛋白质。

鹅肉中的脂肪含量较低，仅比鸡肉高一点，比其他肉要低得多。鹅肉不仅脂肪含量低，而且品质好，饱和脂肪酸的含量高达66.3%，干锅鹅翅王培训，特别是亚麻酸含量高达4%，均超过其他肉类，对人体健康有利。鹅肉脂肪的熔点亦很低，质地柔软，容易被人体消化吸收。

干锅鸭翅的做法：

- 1.鸭中翅10只洗净后对半斩开
- 2.锅内加适量水放入鸭翅，加一勺料酒，煮开后上盖转小火煮七八分钟
- 3.煮好的鸭翅冲洗干净，沥干水份
- 4.然后加点五香粉和生抽抓匀腌制15分钟
- 5.芹菜去叶切段、干辣椒切段、蒜切片、姜切片、红花椒适量
- 6.腌制好的鸭翅加两勺面粉抓匀

7.锅内热油后下鸭翅中火油炸

8.炸到呈金黄色时盛出

9.锅内留点底油，下姜、蒜、干辣椒、红花椒小火炒香，干辣椒和花椒可以湿一下水下锅不容易烧焦

10.再下芹菜段大火翻炒一下

11.倒入炸好的鸭翅、调入一勺香辣酱、适量盐、生抽、鸡粉大火翻炒均匀

制作：菜油放入锅中炼熟关火降温至6-7成热时下姜蒜葱陈皮，干锅鹅翅培训价格，八角，丁香，桂皮以小火浸炸出香味后放入白醋料酒用小火熬制油中无水份即可，离火去渣晾冷后放入有盖的容器内随用随取，炒菜、凉菜、串串香、火锅、杂质食品都可使用，香味油胜香油且不易变质耐保存。

密制酱料配方原料：美乐香辣酱1瓶 辣味酱5瓶小天鹅火锅底料5袋 美乐风味豆豉酱2瓶 排骨酱1瓶 干锅老油600G豆瓣酱500G海鲜酱50G 冰糖50G花生碎米50G熟白芝麻20G

制作：先将豆豉酱，香辣酱，豆瓣酱剁细火锅底料剁细后在蒸或<蒸后在剁细>取干净的锅上放入干锅老油烧热，先净冰糖炒溶化后在将所有的酱料加入翻炒溶化混匀，带各酱料香味溶合在一起油色红亮香味四溢加入花生粒，熟芝麻翻炒均匀，炒时火易小动作易快防酱料沾锅焦糊失去使用价值。

芜湖干锅鹅翅培训-干锅鹅翅王培训-干锅鹅翅(诚信商家)由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。芜湖干锅鹅翅培训-干锅鹅翅王培训-干锅鹅翅(诚信商家)是南漳县陈华波干锅鹅翅王店今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：陈总。