

干锅鹅翅王的做法 侯马干锅鹅翅王 干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅王的做法 侯马干锅鹅翅王 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

1放入锅中用小火炒至酥脆晾冷后加入芝麻，盐炒酥花生一同砸

碎即可) 火锅底料500G (糍粑辣椒1000G) 郫县豆瓣1.5KG生姜500G洋葱500G芹菜节500G大葱500G50G老干妈豆豉辣椒1KG八角、桂皮、、香叶各50G花椒200G

制作：净锅下油烧至七成热放姜葱芹菜洋葱大葱节炸香后放川湘辣酱、郫县豆瓣、火锅底料、水煮鱼料、老干妈、辣豆豉以及各种香料入锅用小火边熬炼边搅动，蔬菜在锅中炸制金黄色时，各辣酱水份净干即可关火装入不锈钢桶内静放24小时滤渣取油即可。

一、香菜、葱、洗净切段，大蒜、姜切片，红椒切丝，特色干锅鹅翅王，

二、鹅翅洗净切两段，焯水，沥干后，用白胡椒涂在鹅翅上，放置15分钟，入油锅炸至外皮金黄

三、取一个空碗，放入老抽、糖、鸡精、蚝油，将炸好的鹅翅浸入其中，腌十分钟

四、锅内重新放少许油，下豆瓣酱炒出红油，下入腌好控干水份的鹅翅煸炒，即而放入姜片，蒜片、葱段，红椒，炒至红椒断生，关火放入香菜段炒匀即可 干锅排骨：原料

猪仔排1千克，莲藕、土豆各500克，油炸花生米80克。调料：色拉油3千克，酱油、味精、鸡精、豆瓣酱各5克，花椒20克，干红辣椒50克，广东米酒20克，海天蚝油50克，洋葱150克，料酒15克，葱段30克，八角5克，香料粉(八角500克，桂皮、良姜、陈皮各250克、、荜拔、黑胡椒各200克，香粒、香叶、香、孜然、丁香、香果、混合后打成粉)30克，大蒜30克，盐10克。制作

1、仔排剁2厘米见方的块，用料酒、盐腌渍15分钟备用。2、莲藕、土豆去皮，切2厘米见方的块，入烧至五成热的色拉油中小火炸2分钟，捞出控油；待油温降至三成熟时入排骨小火浸炸3分钟，捞出控油。

3、锅内留油20克，烧至六成熟时入八角、花椒小火炒2分钟，依次下大蒜、葱段、干红辣椒、豆瓣酱、

香料粉小火煸炒5分钟至出香，再入炸好的莲藕、土豆、仔排，干锅鹅翅王的做法，加入蚝油、鸡精、味精、酱油、米酒调匀起锅，装入用洋葱打底的锅内，撒花生米即可。

的干锅红油

原料：花生油10KG香油（就是芝麻油）1KG鸡油300G糍粑辣椒1KG辣椒面500G郫县豆瓣500G香辣酱300G干青花椒250G桂皮20G香叶10G4个丁香5G白蔻5G八角、陈皮（桔子皮）各10G5G罗汉果4个香葱100G香菜杆100G姜片、蒜瓣各50G广胡萝卜250G

制作：1锅中放入花生油，芝麻油，鸡油混匀后烧至五成热放入胡萝卜，蒜瓣，侯马干锅鹅翅王，姜片，香葱，香菜，青花椒炸香出味水份净干时，放入辣椒面，糍粑辣椒，南漳干锅鹅翅王，豆瓣，香辣酱，及香料用中火翻炒至辣香味出油色红亮时关火，加盖放至一夜2将隔夜的原料重新上火以小火加热翻炒至酱料兑水吐油，锅内泡细密气泡，水份净干时离火捞出料渣，过滤取油放入不锈钢桶内，加盖保存24小时以上，烹制时取用。特点：香味浓纯，油红色靓。美味适中略有青麻香味。

操作要点：花生油，香油，鸡油各自的沸点不同，因此入锅后不能将油温烧至过高，此油炼制方式与众不同，先将各种调料香料炒至刚出色出味即关火，通过热油浸制入液使各种调料和香料全部溶解水解然后在用小火炒干水份，使炼制的红油香辣味更加浓郁醇厚色红靓丽。

干锅鹅翅王的做法-侯马干锅鹅翅王-

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实力不俗，信誉可靠，在湖北襄樊的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。干锅鹅翅带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！