

干锅鹅翅加盟联系地址 干锅鹅翅 枣阳干锅鹅翅加盟

产品名称	干锅鹅翅加盟联系地址 干锅鹅翅 枣阳干锅鹅翅加盟
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

四川干锅鹅掌鹅翅的做法:

材料：鹅翅、红椒、香菜、葱、姜、大蒜、调味料：老抽、糖、鸡精、蚝油、豆瓣酱

做法：

一、香菜、葱、洗净切段，大蒜、姜切片，红椒切丝，

二、鹅翅洗净切两段，枣阳干锅鹅翅加盟，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自

一、香菜、葱、洗净切段，大蒜、姜切片，红椒切丝，

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，加盟干锅鹅翅王，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，干锅鹅翅的加盟方法，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，加入蚝油、鸡精、味精、酱油、米酒调匀起锅，干锅鹅翅加盟联系地址，装入用洋葱打底的锅内，撒花生米即可。

干锅鸡

原料：散养的土子公鸡1只 鲜花椒60G 干辣椒节30G 干青椒10G 干锅酱或火锅酱75G 干锅红油200G 姜片5G 蒜瓣20G 香葱节20G 香菇50G 土豆100G 青、红辣椒各40G 鸡精，白糖，酱油，盐，料酒或啤酒各适量 色拉油1000G（耗75G左右）

制作： 1鸡宰杀后冲洗干净剁成2CM左右的块，入碗加盐少许，料酒，干锅酱码味腌制，放入七成热的油锅中炸制外酥肉熟色成金黄色时出锅沥油。 2锅中留底油少许烧热先下蒜瓣，姜片，炒出香味在放干辣椒节，青椒和部分鲜青椒炒出香辣麻味后放入鸡块一同翻炒入味，用干锅酱和干锅红油一起用中火煸炒至鸡块酥软上色入味香浓后即烹啤酒或料酒用酱油白糖味精即少许汤汁调味放入各种配料，改用小翻炒至鸡块油亮滋润锅内汁干吐油起锅，转入小铁锅内 3另取净锅下油适量烧热放入剩下青椒炝出香味倒在鸡块上撒香葱节配小木铲和酒精炉上桌即可。（鲜香菇洗净改成片或条，土豆改成条或滚刀块用水漂洗干净分别入油锅炒制紧皮内熟）

制作要求： 1鸡肉剁成块后先腌制至少十分钟使肉更入味， 2蒜要多必须拍破边炒边加使之味更香浓， 3油量要大加汁水要少并且不断翻炒使鸡肉受热均匀不易糊锅。特点：香气扑鼻干香爽口味道浓烈拥有麻辣干香的质感，吃完原料后掺火锅红汤点火烫食。

干锅鹅翅加盟联系地址-干锅鹅翅(在线咨询)-枣阳干锅鹅翅加盟由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。行路致远，砥砺前行。南漳县陈华波干锅鹅翅王店致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为食品饮料项目合作具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!