

干锅鹅翅加盟费是多少 大冶干锅鹅翅加盟 干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅加盟费是多少 大冶干锅鹅翅加盟 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

干锅鹅翅怎么做？干锅鹅翅技术培训，古襄阳干锅鹅翅加盟商教您方法，并面向全国招商，提供选址，培训等一站式服务，加盟。

干锅鹅翅的主料是鹅翅中，辅料是盐，主要营养成分是蛋白质。干锅，川菜的制作方法之一，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。

做法

一、香菜、葱、洗净切段，大蒜、姜切片，红椒切菱形块。

二、鹅翅洗净切两段，焯水，沥干后，干锅鹅翅加盟咨询，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。

凡经常口渴、乏力、气短、食欲不振者，可常喝鹅汤，大冶干锅鹅翅加盟，吃鹅肉，这样既可补充老年患者营养，又可控制病情发展，还可和预防咳嗽病症特别适合在冬季进补。

中华美食园小吃培训，干锅鹅翅技术培训中心专注于干锅鹅翅技术培训服务，多年来已经培养了数名创业者，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个施展抱负的机会，让您以微小的投入成功创业!

干锅菜在家和鱼一样是出现频率比较多的一道菜。家里来客人多时，喜欢一锅端，又香又辣，干锅鹅翅王加盟代理，热气腾腾，有荤有素，内容丰富，深得家人和朋友们的喜欢，非常有面子。有些亲戚朋友来做客之前提前就打招呼：整个干锅哦！

自家炒的干锅不仅色香味一点不亚于餐馆，重点是干净，放心，完全了反复使用的泔水油，干锅飘香剂等添加剂对身体的伤害

食材：

主料：鸭中翅1000g、莴笋200g、香菇200g、土豆200g、藕250g、杏鲍菇150g、洋葱150g

辅料：青椒100g、红椒100g、干辣椒节20g、豆豉50g、豆瓣酱200g、老姜1块、独蒜子5颗、花椒10g、八角20g、桂皮20g、香叶20g、料酒2勺、生抽1勺、菜籽油500g、孜然粉30g、花椒面10g、辣椒面30g、鸡精适量、熟芝麻适量、香菜适量

步骤：

- 1.处理好鸭中翅；
- 2.开火坐锅倒多半锅开水，将鸭中翅放入倒一勺料酒，煮开后，捞出洗净血沫；
- 3.将鸭中翅放入老卤水中，卤熟入味捞出滤干晾凉备用；
- 4.准备好配菜洗净，削皮备用；
- 5.杏鲍菇手撕长条，莴笋，土豆，藕，香菇切厚片。洋葱切大片，青红椒切菱形片；
- 6.准备好部分调味料，姜，蒜子拍松，干辣椒剪成段；
- 7.大火坐锅倒开水，水沸时先倒藕片煮几分钟后，倒入土豆片煮几分钟，再倒杏鲍菇煮2分钟后全部捞出控干水备用（不要煮太久）；
- 8.中火锅内倒入500克菜籽油，油断生8成热时先将香菇片倒入炸2分钟再将莴笋片倒入炸片刻捞出控油备用；
- 9.将炸过莴笋，香菇的油放入姜，蒜豆瓣酱小火炒出红油，再将香叶，桂皮，八角，花椒粒，少许洋葱片放入继续小火炒香，烹入1勺料酒后静置一会儿滤出红油备用（如时间充足提前准备炒料的话，提前炒好料，静置一夜滤出的红油更香）；
- 10.中火坐锅：倒少许油将藕片，土豆片，杏鲍菇干煸热后加适量盐；
- 11.盛入合适的锅内垫底；
- 12.大火坐锅：将滤去料渣的红油入锅，八成熟时倒入卤好的鸭中翅；
- 13.鸭中翅煸炒数下后将洋葱放入（个人喜欢洋葱软点所以先放了，如喜欢断生即可的可以稍后放）；
- 14.放入洋葱后再翻炒几下将青红椒放入；

15.翻炒至青红椒表皮稍有白点时将过好油的莴笋片，香菇片放入；

16.将孜然粉，辣椒面，花椒面放入炒匀，炒香；

17.后放生抽和鸡精再次炒匀，起锅；

18.盛入有底菜锅中，撒上芝麻和香菜即可食用。

干锅鹅翅加盟费是多少-大冶干锅鹅翅加盟-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拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！