

珠江啤酒中山总销售 德饮德国皇家1255啤酒 珠江啤酒中山

产品名称	珠江啤酒中山总销售 德饮德国皇家1255啤酒 珠江啤酒中山
公司名称	东莞市德饮酒业商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大岭山镇凯东新城
联系电话	13553877789

产品详情

材料

净水鸭1000克，姜15克，干辣椒5个，单晶冰糖4-5块，老抽15毫升，盐（随意），啤酒600毫升

做法

- 1.鸭子洗净剁成块（大小随意），姜整块拍碎。锅中水烧开，放鸭块煮3分钟去。
- 2.捞出过冷水后沥干待用。
- 3.铁锅中倒油加热至七成，下鸭块翻炒，不停在锅中炒鸭块，逼出鸭肉中的水分，看到鸭皮变紧，鸭块相对缩小，把炒鸭块转移到高压锅里，铁锅不必洗。
- 4.下姜块、干辣椒、倒入整瓶啤酒，然后盖上高压锅盖，转大火烧。
- 5.等气响后，转中小火烧20分钟，关火，等高压锅自然放气。
- 6.开高压锅盖，珠江啤酒中山，把熟鸭块再移回到铁锅，倒老抽上色，放冰糖、盐调味。开足大火盖上锅盖收汤汁（喜欢多喝汤就不要收汁）。
- 7.后，只剩少量粘稠汤汁就行。

小诀窍

江西人爱用水鸭做啤酒鸭，水鸭吃草、虫长大，肉质比吃鸭饲料的鸭子鲜美结实，烧起来不腻人。水鸭子在江西有的地方叫麻鸭子或草鸭子。做啤酒鸭一定要先下油锅炒，泌出其中水分，这样鸭子不会有浓重腥味。我这种烧法，1瓶啤酒足够。

拉菲红酒价格、拉菲红酒批发、拉菲红酒代理、拉菲红酒经销商-

德饮酒业带大家一起来了解一下德国啤酒中的白啤，白啤酒(Weissbier)是把小麦芽和大麦芽混合后酿制的，所以它们也叫小麦啤酒(Weizenbier)。它的特点是液体较浓厚，珠江啤酒中山总代理，口味不太苦，喝上去口感润滑，是典型的液体面包。的品种有巴伐利亚白啤酒(Bayerischer Weissbier)，珠江啤酒中山代理商，柏林白啤酒(Berliner Weisse)和莱比锡白啤酒(Leipziger Gose)等等。巴伐利亚白啤酒中有我们熟知的牌子Tucher，Paulaner等等。柏林的Berliner Kindl也是很出名的牌子。柏林人喝它时还常常加入糖浆(Himbeersirup)或香车叶草糖浆(Waldmeistersirup)，使她成为红色(Rot)或绿色(Grün)的混合饮料。

珠江啤酒中山总销售-德饮德国皇家1255啤酒-珠江啤酒中山由东莞市德饮酒业商贸有限公司提供。“德国啤酒,美国啤酒,法国啤酒,韩国啤酒,洋酒,蓝莓果汁,”选择东莞市德饮酒业商贸有限公司，公司位于：东莞市大岭山井尾塘路18号，多年来，德饮德国皇家1255啤酒坚持为客户提供好的服务，联系人：官大索。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。德饮德国皇家1255啤酒期待成为您的长期合作伙伴！