

干锅鹅翅加盟方法 山西干锅鹅翅加盟 干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅加盟方法 山西干锅鹅翅加盟 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

制作要领： 1鸭头有进口和国产两种，进口成本较高质量较好，但国产的质量也不错，主要是看鸭头是否白净肉厚色泽灰暗头皮紧瘦的不能用，在则要看鸭头眼睑有无残毛， 2鸭头一般带有鸭舌，鸭舌下面藏匿着少量的细沙应仔细的清洗干净。 3鸭儿清洗后放入沸水中氽透，在放入川式红卤水中卤制20分钟左右，用筷子往鸭头上扎时，感觉稍硬即可捞出，并记卤制过火否则炒时易烂不成形 4炒至前将卤制好的鸭子从中间批成两半然后于配合一起炒制，干锅鹅翅加盟怎么样，炒时加入干锅老油及自制的密制酱，使鸭头充分入味。

干锅甲鱼

原料：净甲鱼1KG干锅酱或火锅底料60G葱段20G啤酒1瓶料酒25G熟猪油175G味精5G大蒜泥10G干辣椒节8G姜片25G

制作： 1将甲鱼宰杀后用开水氽煮捞出用清水浸泡并用小刀或筷子头刮去裙边与四肢的粗皮。去甲壳取出腹腔中的内脏等并剁去趾尖在将甲鱼剁成2-3CM的块入开水中氽一下捞出沥水备用。 2取不沾的锅上，下猪油烧至5成热时爆香姜葱下干辣椒节大蒜炒出香味在加入火锅底料炒溶化放入甲鱼块用小火翻炒烹入料酒在加入适量的啤酒（三分之二）炒至甲鱼入味成熟配木铲上桌放酒精炉上在用小火加热边炒边食用。

古襄阳干锅鹅翅王为您讲述干锅的来源，襄阳干锅鹅翅来源历史悠久相信你已经被襄阳干锅鹅翅所吸引.现在面向枣阳，南漳，老河口，宜城，十堰，荆州，山西干锅鹅翅加盟，荆门，武汉等全国招商加盟，公司统一管理，全程扶持，一朝加盟，包学包会，公司所有与品牌项目技术，免费享受公司所有技术更新产品换代，更多新项目，新品种研发中.

干锅发源于川北地区，但真正将干锅发扬光大的是绵阳。在2003年开始由绵阳南河坝开始流行，并逐渐全国。大锅中锅小锅，特色的是干锅鸭掌入口即化，麻中有辣，干锅鹅翅加盟项目，在麻辣的同时又有一种的原料鲜味，还有干锅兔、干锅鸡、干锅鸡杂等，吃完之后加入上汤，再点一些涮菜，如毛肚、鹅肠、素菜、耗儿鱼等等以防不够吃，干锅在底料和干锅香辣油上为讲究，每一锅都是经过配制，然后经过特殊工艺炒制而成，干锅料重要的就是新鲜。干锅轰动一时之后，成都等市开始效仿，随之演变出更多特色的干锅系列，万变不离其宗罢了，变的只是原料和原料处理方式，原料不同，成型的干锅散发出来的香气和味道也有所不同，城市的忙碌氛围与格调的融入使得干锅又萌生出了另一种格调，之后才有了干锅的改良技法和品种，于是麻辣香锅出现了。

干锅鹅翅加盟方法-山西干锅鹅翅加盟-

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是湖北襄樊,食品饮料项目合作的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在干锅鹅翅领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创干锅鹅翅更加美好的未来。