

干锅鹅尚鲜怎么加盟 河南干锅鹅尚鲜 干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅尚鲜怎么加盟 河南干锅鹅尚鲜 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

鹅肉的营养丰富，那么在选购的时候需要注意哪些呢？干锅鹅翅加盟，干锅鹅翅加盟多少钱，干锅鹅翅加盟商就来给大家分享一些选购技巧。

鹅是食草动物，鹅肉是理想的高蛋白、低脂肪、低胆固醇的营养健康食品。中医认为，鹅肉具有止渴、能解五脏之热，干锅鹅尚鲜怎么加盟，暖胃开津和缓解铅毒之功效。

选购鹅肉选活的大鹅当场宰杀，一般健康鲜活的大鹅羽毛干净有光泽，活泼凶悍，眼睛有神。宰杀后放血干净，血色暗红，拔毛修整后，有微腥味，干锅鹅尚鲜加盟怎么样，但没有臭味。肉丝洁白，河南干锅鹅尚鲜，肉质有弹性，没有硬节等。劣质的鹅肉，可能为病鹅或瘟鹅肉，为死后宰杀，放血不，从肉色来看，颜色比正常的鹅肉颜色深，摸起来肉质差，手感发硬。

干锅老油制作： 1糍粑辣椒750G郫县豆瓣1000G泡椒苕500G大蒜瓣200G 葱段350G姜片400G香料（香12G香叶15G白蔻15G桂皮12G丁香6G良姜10G千里香12G花椒12G八角12G菜籽油15KG）

炼制：菜籽油放入锅中用中火炼熟去生菜油味（油表面平净清烟四起透明度越高油越熟）关火降低冷却至6成热时放入姜片，干锅鹅尚鲜加盟，葱段入锅浸炸至色金黄水份净干时捞出不用放入糍粑辣椒、大蒜瓣、郫县豆瓣、泡姜苕开小火煸炒出香出色慢炒至辣椒发皮微白水份净干时放入香料继续用小火慢炒浸炸出香味且油色红艳发亮时关火倒入干净的不锈钢桶中，晾冷后加盖存放24小时，提取面上的油用于干锅制作。炒制时间大约为1.5小时，忌大火将原料炒焦糊产生异味失去使用价值。

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剥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。

干锅鹅尚鲜怎么加盟-河南干锅鹅尚鲜-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在食品饮料项目合作这一领域倾注了诸多的热忱和热情，干锅鹅翅一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：陈总。