

干锅鹅翅 怎么加盟干锅鹅尚鲜 河南干锅鹅尚鲜

产品名称	干锅鹅翅 怎么加盟干锅鹅尚鲜 河南干锅鹅尚鲜
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，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，河南干锅鹅尚鲜，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，怎么加盟干锅鹅尚鲜，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，干锅鹅尚鲜加盟费，杏鲍菇干焗热后加适量盐；

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，八成热时倒入卤好的鸭中翅；

13.鸭中翅焗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，干锅鹅尚鲜加盟费怎么样，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。

干锅麻辣鸭翅是一道美味佳肴，主料是鸭翅中。

除了用来做红烧鸭翅、可乐鸭翅外，还被用来做成干锅鸭翅。我们都知道鸭翅富含胶原蛋白，这对女性来说是有重要意义的，它对于美容具有一定的功效。干锅鸭翅，很刺激人的味觉，一直都是人们喜欢的小食之一。

干锅鸭翅做法小窍门：

1、鸭翅下锅加一勺料煮几分钟，可以有效的去除腥味和血沫2、鸭翅下锅煮的时间约8-10分钟，因腌制好还要下锅油炸，为保证成品有点嚼劲，所以下锅不宜煮太长时间3、既然这道菜叫干锅鸭翅，所有食材后入锅时只加调料不加一滴水

凡经常口渴、乏力、气短、食欲不振者，可常喝鹅汤，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!

干锅鹅翅(图)-怎么加盟干锅鹅尚鲜-河南干锅鹅尚鲜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实力不俗，信誉可靠，在湖北 襄樊 的食品饮料项目合作等行业积累了大批忠诚的客户。干锅鹅翅带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！