

# 干锅鹅翅 干锅鹅翅做法 山西干锅鹅翅

产品名称	干锅鹅翅 干锅鹅翅做法 山西干锅鹅翅
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

"沸腾鱼"也叫水煮鱼而在北方大部分地方，特别是东北地区，干锅鹅翅店，都习惯叫做"水煮活鱼"。此菜起源于四川重庆江北一带，干锅鹅翅做法，在四川广大的厨师都给它一个非常形象的名字"沸腾鱼"，因为菜肴上桌时滚油沸腾，深受广大食客的喜爱。沸腾鱼是具有开胃健脾，瘦身养颜的巴蜀名菜。选用海拔一千多米的山地花椒和辣椒，用鲜活的鱼片经工艺去腥腌制再将鱼片余水盛器，用沸腾油加入花椒、麻椒、辣椒，淋于鱼片上，瞬间浓香四溢。

不要和不诚信的盟主合作。而如果该项目根本还没有开过加盟店，或家店一年时间都不到，你就不要理睬它。要了解清楚加盟项目的特许加盟体系的完善程度。如考察盟主对特许加盟商业模式的认识和运作水平，看他是否有一整套已成文字且可操作的特许加盟管理手册和加盟店营运手册；看他是否在加盟商选择、加盟店店址选择等方面持负责任的谨慎态度；看他是否重视加盟店的利益和后续管理等。

草鱼是沸腾鱼中主要食材之一，选择新鲜的草鱼，味道会更加鲜美，襄阳沸腾鱼加盟，襄阳沸腾鱼技术培训，沸腾鱼加盟商教您如何选购草鱼。

1、观鱼形。污染重的鱼，干锅鹅翅加盟，形态异常，有的头大尾小，脊椎弯曲甚至出现畸形，还有的表皮发黄、尾部发青。

2、看鱼眼。饱满凸出、透明清亮的是新鲜鱼;眼球不凸出，起皱或眼内有淤血的则不新鲜。

3、嗅鱼鳃。新鲜鱼的鳃丝呈鲜红色，黏液透明，具有海水鱼的咸腥味或淡水鱼的土腥味;不新鲜鱼的鳃色变暗呈灰红或灰紫色，黏液腥臭。

4、摸鱼体。新鲜鱼的表面有透明黏液，鳞片有光泽且与鱼体贴附紧密，不易脱落;不新鲜鱼表面的黏液多不透明，鳞片光泽度差且较易脱落。

5、掐鱼肉。新鲜鱼肉坚实有弹性，指压后凹陷立即消失，无异味;不新鲜鱼肉稍呈松散，指压后凹陷消失得较慢，山西干锅鹅翅，稍有腥臭味。

6、看鱼腹。新鲜鱼的腹部不膨胀，肛孔呈白色、凹陷;不新鲜的鱼肛孔稍凸出。

现在面向枣阳，南漳，老河口，宜城，十堰，荆州，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。

干锅鹅翅(图)-干锅鹅翅做法-山西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从事“干锅鹅翅培训,手抓牛骨头培训,沸腾鱼培训”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供更好的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：陈总。