

广西炸鸭脚技术培训班

产品名称	广西炸鸭脚技术培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

广西炸鸭脚技术培训班，学炸鸭脚技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。食为先在广西南宁，广东广州，东莞，深圳，惠州，佛山，中山，珠海，苏州相城，苏州昆山，无锡，南京，南通，徐州，常州，及浙江，上海，重庆，福建，湖南，湖北，等地区都设有培训点，方便你就近学习炸鸭脚技术；鸭脚螺蛳煲是柳州的美味之一，来自于广西柳州，是柳州宵夜摊的必备，不管是露天的大排档还是装饰精致的店面，可以说只要有柳州人的地方就会有螺蛳鸭脚

田螺鸭脚煲的做法步骤：

- 1、田螺加酒灼水，洗净装碟备用。
- 2、鸭脚加酒灼水，洗干净备用。
- 3、香料备好。
- 4、锅放油加热，有点冒烟，换小火，炸腐竹，注意不要炸这么久。
- 5、炸完腐竹接着炸带皮鸭脚，把鸭脚放入油锅，注意溅油(中小火)。鸭脚炸至金黄色即可捞出。
- 6、锅加油烧热，中小火加入各种香料，姜翻炒，放豆瓣酱。
- 7、加入田螺，加酒翻炒。
- 8、加入酸笋。
- 9、加糖，加生抽翻炒一下，加热水，放油果，鹌蛋，盖锅盖，大火烧开。

10、 焖了20分钟，开盖，把腐竹，紫苏放进去，盖锅盖再焖20分钟。11、带水少点，试味装锅，倒入葱头，花生即可上桌。