

麻辣鹌鹑制作方法临沂沐卉农产品

产品名称	麻辣鹌鹑制作方法临沂沐卉农产品
公司名称	临沂沐卉农产品有限公司
价格	8.00/袋
规格参数	1:1 1:1 1:1
公司地址	山东省临沂市兰山区青杨路与涑河南街交汇临沂农创特产批发城131号（注册地址）
联系电话	15692390788

产品详情

麻辣鹌鹑制作方法临沂沐卉农产品

- 1、冰冻鹌鹑解冻后，剪开腹部，摘尽鹌鹑内脏，抽出食管和气管，剪去鹌鹑的脚爪，全部处理完备用。
- 2、厚姜片和小葱各适量，将姜片和小葱放入搅拌机，加入适量的花雕酒打成姜葱汁。
- 3、鹌鹑加适量的盐，倒入姜葱汁，用手拌均后腌制1小时。1小时后取出鹌鹑，姜葱汁不去掉，用竹签将鹌鹑撑开，将鹌鹑用挂钩挂通风处风干3小时。
- 4、辣妹子牌辣椒酱、郫县红油豆瓣酱、辣阿婆香辣酱各适量；八角、桂皮、花椒、香叶、白扣、小茴香、孜然、千里香；普通干辣椒和干朝天椒各适量；蒜蓉和姜末各适量。小火锅烧热，倒入两种辣椒小火煸炒，炒干辣椒的水汽再将辣椒炒香，听声音就可判断出辣椒是否炒到位。倒入所有香料小火煸炒，炒干水汽再将香料炒香，同样听声音来判断香料是否炒到位。
- 5、锅烧热，去适量的油，倒入蒜蓉小火炒香。蒜蓉炒香后倒入三种酱料稍稍炒均匀，再倒入姜末小火煸炒，炒干酱料的水汽。酱料水汽炒干后倒入适量豆豉，继续小火煸炒，直到酱料炒香。酱料炒香后加入适量的盐和鸡精，倒入较多的油缓慢搅动，防止酱料粘锅，当锅中没有水泡，只翻油泡时将酱料打出。将香料(八角、桂皮、花椒、香叶、白扣、小茴香、孜然、千里香)分多次打成粉，倒入熬好的酱料中。辣椒也分多次打成辣椒碎(不要太细)，倒入炒好的酱料中搅拌均匀。芝麻酱一小瓶，用油化开后倒入搅

搅拌机打均后倒入酱料中搅拌均匀。倒入适量炒香的芝麻，再次搅拌均匀。用保鲜膜封口，静置15天后酱料即成。此料煮面、拌面、蘸馒头吃、麻辣烫，水煮菜通用，香气扑鼻。

6、3小时后，取下鹌鹑再洗去葱姜末，重新吹干水分。用竹篱将鹌鹑夹住，目的：炸时好定型，自己做着吃，直接炸即可。锅里去较多的油，油要淹过鹌鹑，小火将鹌鹑炸熟，再大火将鹌鹑炸黄、炸香。鹌鹑炸好后捞出，去掉竹篱，将鹌鹑装入保鲜盒，用酱料盖住泡三天，鹌鹑的骨头都是香的，并且酱料可多次重复使用。

临沂沐卉农产品有限公司是一家专业生产麻辣鹌鹑厂家，集鹌鹑育雏、养殖、加工销售为一体。下设有费县富河畜禽养殖专业合作社，坐落于山东AAAA级景区沂蒙山云瀑洞天脚下南张庄乡，生态原貌自然，土壤营养含量丰富。

合作社采用果园生态养殖，主要以鹌鹑生态养殖及系列产品深加工项目为主，合作社还引进高科技恒温孵化箱，各种珍禽苗，自己研制育雏设备解决了养殖的后顾之忧。合作社还有养殖的火鸡、珍珠鸡、白桂鸡、孔雀等。

临沂沐卉农产品有限公司对鹌鹑进行深加工，制作了麻辣鹌鹑，并进行了检测报告，均符合各项标准规定。麻辣鹌鹑色泽鲜艳，营养丰富。因鹌鹑的油炸处理，辅于各种调料，麻辣鹌鹑味道特别麻辣爽口特别受欢迎。鹌鹑素以“动物人参”之美誉闻名于世，其肉质鲜美细嫩，含脂肪少，食不腻人，故从古自今均被视为野味上品，民谚有“要吃飞禽，还是鹌鹑”之说。吃鹌鹑肉，请认准麻辣鹌鹑，安全，无公害。

临沂沐卉农产品有限公司在临沂设立了办事处，热忱欢迎您的到来，并期待与您的真诚合作，共创互利共赢。

临沂沐卉农产品有限公司

联系人：王经理

联系电话：15692390788

公司地址一：临沂临西一路涑河南街交汇向西300米沂蒙国际特产批发城131号

公司地址二：费县南张庄乡武家汇村

网址：<http://www.mlac.top>