

浙江干锅鹅翅 干锅鹅翅 古襄阳干锅鹅翅王

产品名称	浙江干锅鹅翅 干锅鹅翅 古襄阳干锅鹅翅王
公司名称	南漳县陈华波干锅鹅翅王店
价格	.00/个
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

鹅是鸟纲雁形目鸭科动物的一种。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。鹅肉含蛋白质，低脂肪，低胆固醇的营养健康食品。鹅肉含蛋白质，钙，磷，还含有钾，钠等是多种微量元素。

营养成分：

每100克鹅肉所含营养素*热量（251.00千卡）*蛋白质（17.90克）*脂肪（19.90克）*胆固醇（74.00毫克）*维生素A（42.00微克）*硫胺素（0.07毫克）*核黄素（0.23毫克）*尼克酸（4.90毫克）*维生素E（0.22毫克）*钙（4.00毫克）*磷（144.00毫克）*钾（232.00毫克）*钠（58.80毫克）*镁（18.00毫克）*铁（3.80毫克）*锌（1.36毫克）*硒（17.68微克）*铜（0.43毫克）

鸡鸭鹅对比，鹅肉也有许多优势:

鹅肉属完全蛋白质，极易被吸收消化;鹅肉蛋白质含量比鸭肉、鸡肉、牛肉、猪肉都高，赖氨酸含量比鸡肉高。

鹅肉中富含维生素E，具有作用，所以鹅肉不易酸败。

鹅肉脂肪品质好，不饱和脂肪酸尤其是亚麻酸含量高，均超过其他肉类。

鹅类肉中的微量元素硒的含量比鸡肉要高得多，而硒是人体内主要的微量元素，对提高有好处。

干锅酱能让干锅变得美味好吃，干锅鹅翅技术培训，干锅鹅翅技术培训多少钱，干锅鹅翅技术培训就来跟大家讲讲香辣干锅酱、豉香干锅酱、葱香干锅酱的制作方法。

1，香辣干锅酱的制作

所需原材料：红油160ml，香油60ml，鲜花椒2g，干花椒15g，泡椒节25g，干辣椒85g，小米辣颗15g，郫县豆瓣酱35克，海鲜酱10g，小茴香5g，五香粉2g，沙姜粉5g。

具体做法：先把红油倒入锅内，接着放入干花椒，古襄阳干锅鹅翅王，鲜花椒，干辣椒节，小米辣颗，泡椒节以及郫县豆瓣酱，煸炒出香味。接着放小茴香，沙姜粉，五香粉和海鲜酱，一起煸炒，干锅鹅翅加盟，后浇入香油，搅拌均匀。

2，豉香干锅酱的制作：

原材料：郫县豆瓣酱25g，老干妈水豆豉40g，永川豆豉20g，干豆豉140g。洋葱碎50g，香菜10g，干锅鹅翅技术加盟，蒜末25g，姜末10g。孜然粉10g，浙江干锅鹅翅，辣椒面10g，十三香3g，小茴香粉5g。香油60ml，糊辣油60ml。白糖，味精和白酒等适量

具体做法：

永川豆豉、干豆豉切成粒，郫县豆瓣酱剁碎。热锅凉油，下入的是香油和糊辣油，将姜末和蒜末爆香，接着把剩余的调料入锅，爆炒几分钟即可，装入盘中晾凉以备用。

3，葱香干锅酱的制作

所需原材料：花生油60ml，猪油60g，海鲜酱油20ml，海鲜酱55g，香辣味火锅底料55g，虾米60g，小葱白160g，大葱白120g，姜末25g，洋葱碎60g，泡椒碎20g克，泡菜丁110g，白糖8g，鸡精8g，味精8g。

具体做法：锅中加入花生油和猪油，烧热后将葱白、姜末、泡椒、泡菜和虾米爆炒两分钟，然后其他的调料入锅煸炒，炒出来香味就可以。

浙江干锅鹅翅-干锅鹅翅-

古襄阳干锅鹅翅王由古襄阳干锅鹅翅王提供。古襄阳干锅鹅翅王（www.xyggecw.com）是湖北襄樊,食品饮料项目合作的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在干锅鹅翅领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创干锅鹅翅更加美好的未来。