芜湖鸭脖 海味缘 麻辣鸭脖

产品名称	芜湖鸭脖 海味缘 麻辣鸭脖
公司名称	武汉海味缘饮食文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市江汉区常青一路210号学林华府1-2栋1-2层1室
联系电话	15727002381

产品详情

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

美食小建议：

1、现在很多超市和菜市场的鸡鸭专卖区，都可以直接买到整袋出售的冷冻鸭脖子，而且是已经收拾干净的，买回后洗洗就可以直接用了。如果你买的是带皮的鸭脖子，一定要去除鸭皮，和里面的器0官再卤制。

2、外面买的香辣鸭脖子颜色偏红，那是放了食用色素的原因。如果你也喜欢颜色偏红的，可以添加一些红曲来调色，但个人认为，在家吃其实没有太多的必要。

3、花椒，辣椒的量可以根据个人的口味进行调整。按照这个方子做出来的鸭脖子并不太辣。如果你喜欢特别辛辣的口味，可以将配方中花椒和辣椒的量加倍，如：一斤鸭脖，100克花椒，和100克辣椒。

4、建议大家，芜湖鸭脖，可以一次做卤制些鸭脖子，这东西非常好吃，不知不觉中，好几根就被消灭光了。

另外，卤制鸭脖子的汤汁，冷却后可以倒入保鲜盒放冰箱冷冻保存。下次再煮的话，提前拿出融化后就可以继续使用。如果汤汁不够，可以适当的再补充一些水和调料。

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

可乐鸭脖原料：鸭脖、葱段、姜片 蒜、八角2个、干辣椒、 玉米粒、可乐

做法：

1、鸭脖洗净切段，放入开水里焯，绝味鸭脖，捞出，控干水分待用；

2、把锅烧热放油，油热后放入葱段、姜片、蒜、干辣椒、八角煸炒，接着放入鸭脖继续煸炒，放入少量的老抽，糖、适量的盐、鸡精煸炒3到5分钟，麻辣鸭脖，之后放入百事可乐，开大火，鸭脖煮沸，转小火继续炖；

3、鸭脖炖15分钟，转大火，收汁，在收汁之前。放玉米粒，煸炒2分钟即可。

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

松子鸭颈

菜谱简介形象逼真，外酥里嫩，味道香脆，香而不腻，兼有松子之香。材料主料：烤鸭皮，绝味鸭脖网，松子，

辅料：香菜，虾肉，

调料：精盐，绍酒，葱姜汁，味精，蛋清，干淀粉，花生油

做法(1)将烤鸭片下，切成5厘米宽，6厘米长的块待用。虾仁、肥膘分别斩成茸，放入碗内加精盐、绍酒。葱姜汁、味精及蛋清搅拌成虾馅。

(2)将松子下四成热(约100°C的油锅拉油，变色时倒出沥油，放入虾馅内拌匀。将鸭皮(皮面朝下)摊在砧板上，拍上干淀粉，放上虾馅，卷成5厘米长的鸭颈，锅上火烧热，倒入花生油，烧至五成热(约125°C)时，将鸭卷徐徐投入锅中炸至皮脆色金红，然后捞出装盘，以香菜衬托即成。

芜湖鸭脖-海味缘-麻辣鸭脖由武汉海味缘饮食文化传播有限公司提供。武汉海味缘饮食文化传播有限公司（smbk.663831.com）是湖北 武汉 ,食品饮料加工的翘楚，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。在海味缘领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创海味缘更加美好的未来。