

承德鸭脖 海味缘 鸭脖培训

产品名称	承德鸭脖 海味缘 鸭脖培训
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。

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，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 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，承德鸭脖，锅上火烧热，鸭脖培训，倒入花生油，烧至五成热(约125)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。

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。

绝味鸭爪——皮薄耐嚼、麻辣劲足、香浓卤汁，让人意犹未尽。

绝味鸭腿——肉嫩紧实、味道鲜美、口感柔韧，美味与营养亦可兼得。

绝味小肚——营养丰富、口感极佳、香飘四溢、鲜嫩可口，绝味鸭脖网，美味诱惑挡不住。

绝味鸭肝——口感醇厚、补血养颜、明目护眼、久吃不厌，吃货们的福利。

绝味鸭食管——独特肉质、色泽鲜亮、鲜香入味，脆爽无敌，使人垂涎三尺。

绝味鸭翅中——肉质醇厚紧实，拉扯肌肉的快感和满溢的麻辣香气，充斥口中久久难忘。

绝味鸭锁骨——多层口味、肉质多样，有贴骨多肉，也有脆爽软骨，一种食材双重感受。

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。

绝味千层豆腐——既有鲜豆腐的细腻，又有卤味特有的爽滑劲道，绝味鸭脖配方，豆香层次喷薄而出，越嚼越有味。

绝味猪耳尖——绝味的秘制工艺让很难入味的软骨都完全沉浸在鲜香麻辣中，其口感爽滑脆嫩无比。是解馋美容的至尚零食，又是绝佳的佐酒美食。

绝味鸡膝软骨——耐嚼耐啃、可琢可磨、肉嫩骨脆、Q弹柔嫩，嚼劲适度口感非凡。

承德鸭脖-海味缘-鸭脖培训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）是一家专业从事“绝味鸭脖加盟,鸭脖技术培训,饮食技术研发”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“海味缘”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使海味缘在食品饮料加工中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！