

鸭脖店 鸭脖 海味缘饮食

产品名称	鸭脖店 鸭脖 海味缘饮食
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。

绝味凤爪——质地醇厚、绵软柔弹、口感软嫩，鸭脖，含丰富胶原蛋白，健康美味欲罢不能。

绝味鸭尖——香辣可口，完0美兼具皮、肉、骨三种食材特质，让您唇齿留香。

绝味墨鱼丸——口感脆滑、富有弹性、营养丰富、久吃而不厌。

绝味鱼豆腐——精选地道食材，入味每分每寸。食之香郁、富有弹性、营养丰富，吃货必备！

绝味猪手——皮爽肉滑，色泽鲜亮，醇而不腻。含有丰富的蛋白质、胶质及其多种糖、钙、磷、铁等营养成分，且性凉味甘咸，食而不躁。

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。

绝味鸭脖原料:鸭脖子3斤，辣椒粉(两大汤匙)，花椒粉(两大汤匙)，脾县豆瓣酱，八角，草0果，甘0草，丁香，桂皮，小0茴香，香叶，干辣椒(6个)，花椒粒(20颗)，老抽(取色)，生抽(取味)，蚝油，盐，糖，玉米油，姜片，蒜片，高汤 制法: 1.卤水制做: 锅内下油中火烧到热，加入干辣椒，花椒粒，下姜片，蒜片翻炒出香味，再加入高汤；八角，草0果，甘0草，丁香，桂皮，小0茴香，绝味鸭脖网，香叶，老抽，生抽，鸭脖店，蚝油，盐，糖，转大火至整个卤汤滚，转小火1小时，香味四溢，卤水搞定. 先煮好卤水素有说道D，因为鸭脖子的肉讲究的素丝丝入味，而且嚼的时候还是要有点劲道才好，但是煮的时间短的话(比如鸭脖子和卤水一起煮制)，味道就进不去，而如果在卤水里煮太久又容易烂，木啥啃头鸟，

所以卤水需先0行. 2.预先腌制:

卤水冷后,将鸭脖子先扔到里面浸泡2到3个小时,让卤水能够先0行入味(缩短以后的煮的时间); 3.卤制: 捞出鸭脖,加大火将卤水复滚,将鸭脖子加回卤水,这个时候由于鸭脖子温度低,所以要再等几分钟等整个卤汁开滚,转火到小火,用这样的温度让卤汁的鲜味慢慢地渗到鸭脖子里去,小火25分钟左右就OK,这时候的卤好的脖子肉依然非常干爽有嚼头,而且味道全进去了. 4.炒制: 将鸭脖子捞出,卤水倒出至剩小半锅时,开大火煮沸,加入豆瓣酱炒出香味.再加入辣椒粉,绝味鸭脖加盟多少钱,花椒粉,炒1分钟左右(抽油烟机要开到最0大,味道那个刺激哦,受不了),将鸭脖子倒入,不停地翻炒,直到卤汁基本见不到,转小火,加鸡精翻炒均匀,出锅!

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,豆香层次喷薄而出,越嚼越有味。

绝味猪耳尖——绝味的秘0制工艺让很难入味的软0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0佳的佐酒美食。

绝味鸡膝软0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。

鸭脖店-鸭脖-海味缘饮食由武汉海味缘饮食文化传播有限公司提供。鸭脖店-鸭脖-海味缘饮食是武汉海味缘饮食文化传播有限公司(smbk.663831.com)今年全新升级推出的,以上图片仅供参考,请您拨打本页面或图片上的联系电话,索取联系人:邓经理。