

鸭脖加盟费 鸭脖 武汉海味缘

产品名称	鸭脖加盟费 鸭脖 武汉海味缘
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, 鸭脖子, 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, 绝味鸭脖加盟, 草0果, 甘0草, 丁香, 桂皮, 小0茴香, 香叶, 老抽, 生抽, 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, 鸭脖, 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, 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。

猪肉和鸡、鸭、鹅、兔这类鲜香味较浓的原料, 应与异味较重的牛、羊肉及各种动物“下水”如肥肠, 原料分开使用卤水, 鸭脖加盟费, 以保证卤水和卤制菜品的质量。

4、在使用过程中，要经常检查卤水的色泽、香味、咸度以及汤汁是否充足等，海味缘，一旦发现某方面有所减少应及时补上，即我们常说的“缺啥补啥”。

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。

孜然鸭脖原料：鸭脖

调料：料酒、生抽、老抽、嫩肉粉、葱、姜、八角、白糖。

做法：

- 1、鸭脖洗净，倒入少许料酒，生抽，嫩肉粉，腌制30分钟；
- 2、锅中倒油，油热后，将准备好的葱、姜、八角倒锅中爆香；
- 3、开中火，倒入腌制好的鸭脖；
- 4、翻炒5分钟；
- 5、倒入热水，使水没过鸭脖；
- 6、大火烧开后，小火煮50分钟；
- 7、放入白糖，并加少许鸡精；
- 8、锅中汤汁完全干后，倒入孜然粉调味即可。

鸭脖加盟费-鸭脖-武汉海味缘由武汉海味缘饮食文化传播有限公司提供。鸭脖加盟费-鸭脖-武汉海味缘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。