

# 白条鸭胚\_河源鸭胚\_弘昌烤鸭炉

产品名称	白条鸭胚_河源鸭胚_弘昌烤鸭炉
公司名称	沧州弘昌养殖有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	沧州市沧州市沧县崔尔庄镇
联系电话	15028721919

## 产品详情

当烤炉的温度到一百八十度至二百度的时候，在放入鸭胚进行烤制，将鸭胸向内放，四十分钟内不能开炉，待烤制四五到五十分钟后，在开炉，在出炉前把烤炉盖拿起，让炉内外平衡五分钟后再出炉，美味酥香，肥而不腻的烤鸭就烤成了，在现代受到了很多人的称赞和喜爱。

当烤炉的温度到一百八十度至二百度的时候，河源鸭胚，在放入鸭胚进行烤制，将鸭胸向内放，四十分钟内不能开炉，待烤制四五到五十分钟后，在开炉，在出炉前把烤炉盖拿起，让炉内外平衡五分钟后再出炉，美味酥香，肥而不腻的烤鸭就烤成了，在现代受到了很多人的称赞和喜爱。

烤鸭胚经过了非常多道工序加工而成的，每一个步骤都会影响成品的质量。在切的时候，要切下鸭掌鸭翅，为了不让鸭子的影响鸭子的整体美观性，是不能开膛破肚的，只能在翅膀下开个小口，然后把那些内脏掏从刀口处掏出来，用鸭撑子撑好鸭胚，向鸭腔里打气，使它的皮跟肉是分开的；然后把洗干净之后就可以将晾干鸭胚，需要在一定要求的空间内来完成，一来可以排掉鸭腥味，在观察一只鸭子烤的好不好的时候，需要看鸭子的鸭皮是不是枣红色，鸭子放置时间长了之后会不会腥，看起来是非常有食欲的，烤好的鸭子必须得趁热切片，白条鸭胚，一般普通的鸭子是可以切七八十片的，酥不腻鸭胚，装盘的时候都是皮一盘、肉一盘，切成的形状上各有不同，有的片成鱼鳞状，仿若花瓣；有的片成丁香叶，或是柳叶条，但是每种切片都要大小均匀。白条鸭胚\_河源鸭胚\_弘昌烤鸭炉由沧州弘昌养殖有限公司提供。沧州弘昌养殖有限公司（[www.hongchang188.com](http://www.hongchang188.com)）是食用油加工机械的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，很大限度的满足客户需求。在弘昌养殖设备领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创弘昌养殖设备更加美好的未来。