调理腌制品百吉鸭 六安胜缘熟食鸭批发

产品名称	调理腌制品百吉鸭 六安胜缘熟食鸭批发
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

产品详情

滋味鸭的做法

六安市胜缘食品有限公司的“ 胜缘 ”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“ 尚康 ”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，调理腌制品百吉鸭供应价格，打造多样化与高品质的产品。

滋味鸭的做法

1.将酱油，黄酒，白砂糖倒入锅中，再加入香料和白砂糖。烧开，搅拌至白砂糖融化。加入二锅头。关火，等待至完全彻底冷怯

2.将煮好的酱倒入大盆中，必须是完全冷怯后才能将肉酱入

3.将买来的嫩鸭彻底清洗干净，然后在通风处良晾一天

4.将晾了一天的滋味鸭放进酱中，盖上保鲜膜，酱3天，每天记得翻动一次

5.三天后将酱好的滋味鸭取出，调理腌制品百吉鸭批发，挂至太阳底下或者阴凉通风处，调理腌制品百吉鸭批发厂家，肚皮处用跟短木撑开，方便晾晒，天气越冷越好

6.晾晒至10天左右，便可以开吃拉；可以将晾晒的滋味鸭收进，包上保鲜膜，放冰箱冷藏保存即可，尽快食用；当然也可以继续晾着，只要温度低就可以

滋味鸭?烹饪技巧

六安市胜缘食品有限公司的“ 胜缘 ”以经营冷冻品及优质食材为主导产品，“ 尚康 ”以经营餐饮半成品

、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

滋味鸭烹饪技巧：

1、这道滋味鸭纯属试验产品，还有许多可以改进的地方：一开始腌制时，可以加入花椒粒和辣椒段，进一步增加麻辣味，不过要注意的是烤前要抹干净，以免烤制的时候容易烤焦，姜也可以切丝更容易去掉。

2、冰糖和蜂蜜一定不要省，一是上色更漂亮，二是中和强刺激的咸辣味，咸中带甘。

3、滋味鸭卤制用的香料可以在中药1店配到，如果不齐也没关系，有多少用多少即可。

4、除了辣椒和花椒可以根据自己能接受的麻辣度掌握用量外，其他香料的量宜少不宜多，以免香料味过重，抢去滋味鸭的香味。

胜缘食品，秉持“ 胜在品质，缘结八方 ”的经营理念，与“ 质结缘、品立缘、心交缘、和胜缘 ”的服务理念，为广大餐饮行业及终端消费者提供健康优质美食，公司销售网络已覆盖全国各省市。“ 但胜者，缘俱足 ”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

滋味鸭烹饪过程

选鸭：制滋味鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

滋味鸭腌制：

1：杀鸭退毛，去内脏，宰去翅尖，鸭脚，从胸脯剖开洗净，再吊起滴干水份。

2：擦盐。将精盐于锅中炒干，调理腌制品百吉鸭，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。其后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其?的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛1门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

3：复腌。第二次扣卤后，把花椒，五香粉，火硝（亚销酸盐），白糖混合均匀，抹在鸭子身上，肉厚处多抹。南京风味的应抹上甜面酱，湖南风味的加上辣椒粉，然后置缸内腓渍十个小时，中间翻一次，如果鸭大，腌的时间更长。

4：鸭子出缸后吊起滴干盐水，用热纱布把鸭子身内处擦干，再用两根篾架成十字形撑于鸭子腹中，压成板状，晾干水分。

5：用谷草引火，撒上糠壳，待初烧青烟散去，将鸭子反复熏烘至金黄色即成。这一步另外一种方法是烤。

调理腌制品百吉鸭-六安胜缘熟食鸭批发由六安市胜缘食品有限公司提供。调理腌制品百吉鸭-六安胜缘熟食鸭批发是六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.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：张奎。