

冷冻鸭掌供货厂家 黄山鸭掌供货厂家 六安胜缘无骨鸭掌

产品名称	冷冻鸭掌供货厂家 黄山鸭掌供货厂家 六安胜缘无骨鸭掌
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

蚝油去骨鸭掌

六安市胜缘食品有限公司是一家集优质食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

蚝油去骨鸭掌：

特点：味脆而鲜，黄山鸭掌供货厂家，作小吃最1好

原料：去骨鸭掌(500克)、陈皮(少许)、八角(少许)、味精(少许)、生油(少许)、蚝油(12.5克)、地栗粉(少许)、鸡汤(适量)

做法：

1. 将去骨鸭掌剪去甲趾，先放入滚水内滚一滚，取出，剥去外皮，冷冻鸭掌供货厂家，再洗净；
2. 将陈皮切成小块，八角切成小粒，与蚝油、去骨鸭掌放入锅内，加适量鸡汤，用文火焖一小时左右，再放味精，临起锅前，除去陈皮、八角不要，将去骨鸭掌取出，装在菜盘内；
3. 再用锅内卤汁调少许地栗粉勾芡，淋在去骨鸭掌上面，另外浇上一点生油即好。

泡去骨鸭掌

六安市胜缘食品有限公司已通过ISO9001：2008质量管理体系认证及SC生产许可认证，被评为“市级农业

产业化龙头企业”、“六安市知名品牌产品”、“六安市知名商标”、“安徽省知名商标”等。

原料去骨鸭掌2斤、糟卤一袋（400ml）或2/3瓶、白醋2/3瓶、泡山椒二瓶、花椒20粒、白糖一小勺、鸡精适量、盐一小勺

器具：腌泡乐方盒

泡去骨鸭掌文化传播泡鸭爪在08年末至09年初正式出现在个大街小巷甚至小型商店柜台。

简易做法

- 1、洗净剁开，过一下开水去除血1腥味；
- 2、锅内加水，葱料酒八角桂皮花椒去骨鸭掌锅开后烧半分钟熄火捞出冲凉洗净再放入凉开水盒内凉透；
- 3、腌泡盒中先放一袋糟卤（420ML）或瓶装（约大半瓶）+2/3瓶白醋（约280ml）+2瓶泡山椒（1.5元1.瓶）+花椒+白糖+味精+盐；
- 4、将凉开水盒中去骨鸭掌捞出放入腌泡方盒内放入冰箱2天后或1天即可食用。一般一次卤汁可用2次。

详细做法

- 1：选去骨鸭掌最1好是新鲜或者袋装爪，不要变色的，还有不要选上面有疙疙瘩瘩的东西。
- 2：将去骨鸭掌从中间剁成两半。
- 3：煮汤将葱，姜，蒜，香叶，肉蔻，少许盐放入沙锅加水煮20分钟（水的多少示泡多少鸭爪而定），然后到入搪瓷或陶瓷盆里晾凉。
- 4：将去骨鸭掌放入沙锅里（水没过鸭爪）加料酒，盐煮三十分钟。
- 5：将去骨鸭掌放入煮好晾凉的汤中（刚好淹没鸭爪），把泡椒剁碎连汁倒入鸭爪上，如果怕淡，也可以放少许盐。
- 6：将泡好的去骨鸭掌放在常温下2—3天就可以了

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区优质生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

制作材料：

主料：去骨鸭掌300克。

辅料：香菇（鲜）20克

调料：柱侯酱40克，姜15克，麻辣鸭掌供货厂家，大蒜（白皮）8克，大葱20克，江米酒30克，味精5克，半成品鸭掌供货厂家，盐5克，老抽2克，芡粉10克，花生油60克，香油2克；

- 1、鸭掌先用开水滚至能焅出骨为准，取出后用冷水浸泡，逐只焅出爪子骨及掌筋，成去骨鸭掌；
- 2、再用白醋100克，加清水200克，将去骨鸭掌腌1小时；
- 3、用清水漂去白醋，再用滚水烫去醋味；
- 4、烧锅下油20克、姜片2大片、葱4条加水煨过去骨鸭掌，滤清水分待用；
- 5、起锅下油50克，放入柱侯酱、蒜茸、姜花（8克）、菇件、葱段（10克）略炒；
- 6、放入煨过的去骨鸭掌、米酒，加水50克，略炒；
- 7、用味精、生抽、白糖调味，用湿生粉打芡；
- 8、加包尾油10克、麻油2滴上碟

冷冻鸭掌供货厂家-黄山鸭掌供货厂家-六安胜缘无骨鸭掌由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（www.lasysp.com）实力雄厚，信誉可靠，在安徽六安及其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领胜缘食品有限公司和您携手步入辉煌，共创美好未来！