

半成品去骨鸭掌厂家 胜缘食品有限公司 镇江去骨鸭掌厂家

产品名称	半成品去骨鸭掌厂家 胜缘食品有限公司 镇江去骨鸭掌厂家
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

销1魂去骨鸭掌

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，火锅去骨鸭掌厂家，“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。

销1魂去骨鸭掌

食材清单：去骨鸭掌10个、老姜片几片、大蒜几个、嫩姜50克、青辣椒100克、小米辣50克、洋葱半个、香芹150克、香菇300克花椒1小把、八角两个、干辣椒段1小把、四川豆瓣酱2勺、料酒适量、老抽1小勺、味精1小勺、白芝麻1小把、菜籽油（或其他食用油）150克、

烹饪步骤

步骤1、准备配菜：香菇切小块 青辣椒、洋葱切小块 老姜切片 小米辣、芹菜切段

步骤2、另一盘配菜：洋葱，镇江去骨鸭掌厂家，嫩姜片，小米辣，芹菜叶（起锅前最后放）

步骤3、去骨鸭掌洗净后放入沸水焯2分钟，捞起备用，锅内倒油（如果用菜籽油，请热透）

步骤4、油热透等油稍微降温（可以把锅从火上挪开），调小火，下老姜片

步骤5、下八角步骤8下大蒜步骤9下花椒步骤10下干辣椒步骤11下洋葱，小火煸出香味（注意不要炒糊了）

步骤6、加入2勺四川豆瓣酱，翻炒十几下步骤13加入香菇，翻炒几下步骤14加入去骨鸭掌步骤15加适量料酒去腥步骤16调大火翻炒1分钟步骤17加入芹菜段和青辣椒，翻炒几下步骤18加入适量的水，刚没过去

骨鸭掌即可步骤19加入盐调味步骤20加入少量老抽上色，翻炒均匀步骤21倒入高压锅步骤22选择鸡鸭类（如果不想吃那么软糯的，可以把时间调短一点）步骤23高压锅时间到后将所有食材重新倒入炒锅，调中火步骤24加入嫩姜、洋葱、小米辣步骤25加入芹菜叶步骤26加入1小勺味精，翻炒均匀就可以了步骤27起锅摆盘步骤28撒一些白芝麻步骤29放芹菜叶装饰即可步骤30绝1对巴适的下酒菜！

麻辣去骨鸭掌

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。

麻辣去骨鸭掌

主料：去骨鸭掌1斤

辅料：料酒、老抽、生抽、五香粉、香油、姜末、花椒粉、辣椒粉、盐、葱末，蒜瓣，姜片，剁辣椒，花椒，适量

制作步骤

- 1、去骨鸭掌洗净偷刀（即划暗刀），
- 2、用料酒、老抽、生抽、五香粉、香油、姜末、花椒粉、辣椒粉、盐做成腌汁，
- 3、放入去骨鸭掌腌制，
- 4、锅内放少量油，放入葱末，袋装去骨鸭掌厂家，蒜瓣，姜片，剁辣椒，花椒，爆香，
- 5、放入去骨鸭掌，加水，水淹没去骨鸭掌。
- 6、盖锅盖，用中火焖煮，待汁水基本收干，去骨鸭掌软烂即可。

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，半成品去骨鸭掌厂家，缘俱足”。胜缘食品期待与您携手同行，共创辉煌！

去骨鸭掌

炒着吃最1好吃

做川味麻辣的

把去骨鸭掌切成小块的（有去骨鸭掌最1好了）

放泡姜泡椒可以去腥味

还可以加入新鲜的辣椒

豆瓣、大蒜、泡椒、泡椒、花椒放油里炸一下

随即放入去骨鸭掌

看情况合适了再放新鲜的辣椒

油可以多放点

泡椒、泡姜多放点味道会更好哦！

哎哟，好想吃。本来以前从不吃鸭掌的人，吃了之后真的很好吃。

半成品去骨鸭掌厂家-胜缘食品有限公司-镇江去骨鸭掌厂家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！