

调理腌制品如意鸭批发 胜缘食品有限公司 江苏如意鸭批发

产品名称	调理腌制品如意鸭批发 胜缘食品有限公司 江苏如意鸭批发
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

滋味鸭配方

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！

滋味鸭配方

原料：冰冻鲜鸭10只

调料：香料20千克，花雕酒100克，白酒、盐各少许。

滋味鸭香料的调配秘方：滋味鸭在炸之前需用香料水浸泡腌渍，以20千克清水为例。将水倒入卤桶中，往里加入香料包（八角60克，花椒、白芷、白蔻、小茴香、香叶、干辣椒各50克，甘1草、公丁香各15克，山奈45克，肉蔻、草豆蔻各40克，陈皮35克，木香25克，千里香75克，砂仁、去子草1果、良姜各30克，白胡椒、桂皮各25克，荜拨20克，葱头、姜块各1.25千克，大蒜1千克。

滋味鸭怎么弄

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。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

滋味鸭怎么弄

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。

腌制：

制滋味鸭1：杀鸭退毛，去内脏，宰去翅尖，鸭脚，从胸脯剖开洗净，再吊 酱板鸭

起滴干水份。

制滋味鸭2：擦盐。将精盐于锅中炒干，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。

制滋味鸭3：复腌。第二次扣卤后，把花椒，五香粉，开袋即食品如意鸭批发，火硝（亚硝酸盐），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，调理腌制品如意鸭批发，腌的时间更长。

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

制滋味鸭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。

辅料

100斤生货，江苏如意鸭批发，放盐1000克，味素300克，大酱200克，大蒜30克，糖约500克，蜂蜜100克，树椒150克，红曲米150克药料3天更换一次。调卤水：100斤水放老母鸡3只，猪肉皮3斤，猪前腿骨20斤。全部切块大火烧开10分钟，改小火12小时成奶白色(剩汤的三分之一)调老油：锅中加老汤(一般老师傅那里有)，倒入辣椒片，色拉油1500克煮沸15分钟过滤到卤水。

工艺流程：中药浸泡30分钟打包入酱缸煮开10分钟放鸭子半成品用篦子压好再煮开30分钟下蜂蜜味素;离火焖半个小时出锅。临吃时洗净鸭子，上笼蒸熟，取出刷上麻油，宰成小块装盘。有一种方法是将酱板鸭撕成小条，用来做干锅。

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。

酱爆滋味鸭片的做法

- 1.滋味鸭鸭肉是从滋味鸭鸭架上剃下来的，不少吧
- 2.葱段，胡萝卜切好
- 3.除甜面酱，正宗如意鸭批发，其它调料放入小碗
- 4.甜面酱像这样的小勺，有2勺就可以了
- 5.热锅凉油放入葱段和甜面酱炒香

6.放入滋味鸭鸭肉翻炒均匀

7.放入胡萝卜翻炒2分钟

8.胡萝卜有些变软加入调好的料汁翻炒均匀，关火

调理腌制品如意鸭批发-胜缘食品有限公司-江苏如意鸭批发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）是从事“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”的企业，公司秉承“诚信经营，用心服务”的理念，为您提供优质的产品和服务。欢迎来电咨询！联系人：张奎。