

冷冻无骨鸭掌批发 无骨鸭掌批发 六安胜缘鸭掌

产品名称	冷冻无骨鸭掌批发 无骨鸭掌批发 六安胜缘鸭掌
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

去骨鸭掌的做法

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。

去骨鸭掌的做法

材料：去骨鸭掌、野山椒、鲜辣椒、葱姜、盐、糖、醋、味精、料酒、麻油。

做法：、葱姜切片备用。去骨鸭掌洗净、用盐、料酒、水、葱姜煮透。去骨鸭掌投凉后去骨备用。野山椒切丁、鲜辣椒切片备用。去骨鸭掌、野山椒、鲜辣椒用盐、糖、醋、味精拌匀。淋入少许麻油拌匀即成。

酸辣去骨鸭掌的做法

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。

用料：去骨鸭掌、酸萝卜、干红辣椒、红辣椒、蒜、蒜苗、油、生抽、酱油

酸辣去骨鸭掌的做法

去骨鸭掌用水焯熟捞出过凉水，酸萝卜切丁，试一下味，太酸了用水泡一下，蒜切小块，蒜苗随意切，红辣椒切碎

锅里放比平时炒菜要多的油，蒜丢进去出香味放入干红辣椒，小火炒出红油，然后下入去骨鸭掌，翻炒

几下，放几滴酱油，生抽，水焖一下

水收干，无骨鸭掌批发，把去骨鸭掌扒到一边，放入红辣椒、酸萝卜丁、盐，袋装无骨鸭掌批发，翻炒至红辣椒断生

最后把蒜苗丢进去翻炒几下

根据个人口味加鸡精或者味精

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，火锅无骨鸭掌批发，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，冷冻无骨鸭掌批发，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。

砂锅去骨鸭掌

材料：去骨鸭掌40g
、茶油150g、盐适量、豆瓣酱适量、酱油适量、桂皮八角适量、香叶适量、姜片10g、杭椒10g、泰椒10g
。

做法：用茶油将去去骨鸭掌煸香。加入香料、红曲米、豆瓣酱、高汤，煨到八成烂时，挑出去骨鸭掌待用。锅内放茶油下入姜片、杭椒、泰椒，煸香，加入煨好的去骨鸭掌，少许高汤煨干入味，淋香油即可
。

冷冻无骨鸭掌批发-无骨鸭掌批发-六安胜缘鸭掌(查看)由六安市胜缘食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。六安市胜缘食品有限公司(www.lasysp.com)致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它较具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!