

无骨鸭掌批发 六安胜缘去骨鸭掌 袋装无骨鸭掌批发

产品名称	无骨鸭掌批发 六安胜缘去骨鸭掌 袋装无骨鸭掌批发
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

鸭掌怎样脱骨

胜缘食品，秉持“胜在品质，香辣无骨鸭掌批发，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，半成品无骨鸭掌批发，共创辉煌！

鸭掌怎样脱骨

步骤：

- 1.制作去骨鸭掌前还是要把鸭脚板煮熟了，去骨
- 2.将去骨鸭掌放进卤水中卤开至5分钟捞起
- 3.锅里油烧开后下土豆炸
- 4.接到放入花菜炸。最后将炸好的菜捞出。
- 5.在锅里剩下的油放入豆豉和豆瓣酱炒香
- 6.放入洋葱、姜蒜炒香
- 7.然后加入清水小火煮5分钟
- 8.加入卤好的去骨鸭掌、胡椒粉、少许孜然粉，依然小火煮5分钟进行收汁

9.加入青椒、炸好的土豆、花菜

10.加芹菜

11.起锅前加入花椒面、海椒面、孜然粉、少许鸡精

12.起锅即食

去骨鸭掌几分钟能煮熟?

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。

去骨鸭掌几分钟能煮熟

去骨鸭掌60分钟左右能煮熟

做法

- 1、去骨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，成无骨鸭掌；
- 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条加水焅过去骨鸭掌，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、放入焅过的去骨鸭掌、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。

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，袋装无骨鸭掌批发，致力创新、创造，无骨鸭掌批发，打造多样化与高品质的产品。

去骨鸭掌的功效

食材

主料去骨鸭掌2000g洋葱250g土豆150g

辅料油适量盐适量豆豉适量胡椒粉适量孜然粉适量豆瓣酱适量姜适量卤水适量青辣椒50g菜花50g蒜适量

步骤

.制作去骨鸭掌前还是要把鸭脚板煮熟了，去骨

.将去骨鸭掌放进卤水中卤开至5分钟捞起

.锅里油烧开后下土豆炸

.接到放入花菜炸。最后将炸好的菜捞出。

.在锅里剩下的油放入豆豉和豆瓣酱炒香

.放入洋葱、姜蒜炒香

.然后加入清水小火煮5分钟

.加入卤好的去骨鸭掌、胡椒粉、少许孜然粉，依然小火煮5分钟进行收汁

.起锅前加入花椒面、海椒面、孜然粉、少许鸡精

无骨鸭掌批发-六安胜缘去骨鸭掌-袋装无骨鸭掌批发由六安市胜缘食品有限公司提供。无骨鸭掌批发-六安胜缘去骨鸭掌-袋装无骨鸭掌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。