香辣脱骨鸭掌批发 胜缘食品有限公司 洛阳脱骨鸭掌

产品名称	香辣脱骨鸭掌批发 胜缘食品有限公司 洛阳脱骨鸭掌
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，香辣脱骨鸭掌价格，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。

蚝油去骨鸭掌

食材清单：去骨鸭掌8只、红椒半只、小葱1根、姜1小块、蚝油2汤匙、酱油适量、料酒适量、淀粉适量、油

烹饪步骤：步骤1、准备好材料；

步骤2、去骨鸭掌洗净剪去指甲；

步骤3、把去骨鸭掌氽水；再冲洗一下；

步骤4、红椒切片； 姜切片； 葱切小段；

步骤5、起油锅，先放入姜片、葱段炒香；放去骨鸭掌、红椒片炒匀；

步骤6、加半碗水，调入蚝油、酱油、盐、料酒，小火焖煮；

步骤7、煮至收汁的时候，用水淀粉勾芡即可。

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，洛阳脱骨鸭掌，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。

材料去骨鸭掌250克，西芹80克，甜椒、仔姜、青笋各20克，鲜柠檬30克。调料泰汁（泰式酱100克，洋葱50克，味精10克，大红浙醋15克，小米椒、糖粉、香菜、泰国鱼露、大蒜各20克，橙汁10克，青柠檬30克，矿泉水300克，盐8克），老姜10克，大葱10克，白醋5克，香菜叶1克。

做法1、去骨鸭掌洗净，清除污垢后用清水浸泡10分钟；西芹、甜椒、仔姜、青笋、鲜柠檬分别切重约5克的一字条，用清水浸泡5分钟。

2、把泡制好的去骨鸭掌放进装入清水的锅中，放老姜、大葱、白醋，中火烧开，打去浮沫，端锅离火焖至水冷，拣起去骨鸭掌备用。

3、泰汁放入盛器内，将去骨鸭掌放进泰汁中，浸泡8小时后再将各种蔬菜一起加入浸泡2小时，把泡制好的去骨鸭掌与蔬菜装盘，点缀香菜叶即可。

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，香辣脱骨鸭掌，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，香辣脱骨鸭掌批发，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

香辣脱骨鸭掌批发-胜缘食品有限公司(在线咨询)-洛阳脱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）位于六安市裕安区分路口镇街道。在市场经济的浪潮中拼博和发展，目前胜缘食品有限公司在其它中拥有较高的知名度，享有良好的声誉。胜缘食品有限公司取得全网商盟认证，标志着我们的服务和管理水平达到了一个新的高度。胜缘食品有限公司全体员工愿与各界有识之士共同发展，共创美好未来。