

六安胜缘食品 开袋即食品百吉鸭批发厂家

产品名称	六安胜缘食品 开袋即食品百吉鸭批发厂家
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

滋味鸭的由来

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。

滋味鸭的由来

滋味鸭也就是我们所说的滋味鸭了，这种食物是起源于南北朝的时候。朱元璋在南京建都后，开袋即食品百吉鸭报价，宫廷的御厨就用南京肉多肥厚的湖鸭制作了这种菜肴，很好的增加的鸭菜的风味，当时御厨是用炭火烘烤，制作完成后，滋味鸭鸭肉吃起来是非常的酥脆，肉吃起来肥而不腻，非常受人们的欢迎，所以就是被宫廷取名为滋味鸭。

滋味鸭?烹饪技巧

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。

滋味鸭烹饪技巧：

5、因为滋味鸭是经过烤制的，后面卤的时间不要过长，开袋即食品百吉鸭批发厂家，熟透即可。

6、滋味鸭鸭子经过长时间腌制，味道已经完全进到骨子里，在卤汁里浸泡时间也不宜过长，避免香料味过重。

7、风干的程序很重要，经风干后的滋味鸭鸭子风味更浓郁，更有嚼头。

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，撑开肛门，使腔中盐水全部流出，开袋即食品百吉鸭供应价格，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，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，然后置缸内腌渍十个小时，中间翻一次，如果鸭大，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，三门峡开袋即食品百吉鸭，再用两根篾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，放盐1000克，味素300克，大酱200克，大蒜30克，糖约500克，蜂蜜100克，花椒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。

六安胜缘食品-开袋即食品百吉鸭批发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)为客户提供“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”等业务，公司拥有“皖西白鹅,冷冻

食品,熟食,调理半成品”等品牌。专注于其它等行业,在安徽六安有较高知名度。欢迎来电垂询,联系人:张奎。