

袋装无骨鸭掌 六安胜缘去骨鸭掌 袋装无骨鸭掌厂家

产品名称	袋装无骨鸭掌 六安胜缘去骨鸭掌 袋装无骨鸭掌厂家
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

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条加水煨过去骨鸭掌，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、放入煨过的去骨鸭掌、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。

基础版辣卤去骨鸭掌

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，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，袋装无骨鸭掌报价，打造多样化与高品质的产品。

基础版辣卤去骨鸭掌

食材清单去骨鸭掌一斤半鸡蛋六个郫县豆瓣酱两勺生抽 蚝油老抽各两勺料酒三勺香醋一勺盐糖鸡粉适量八角 干辣椒 藤椒适量葱姜蒜适量烹饪步骤步骤1鸭掌洗净，冷水下锅，加姜片。步骤2加入三勺料酒。步骤3大火，煮出血沫。步骤4保持大火，撇去血沫。直至没有血沫产生。步骤5去骨鸭掌捞出来，过冷水，到去骨鸭掌摸上去没有温度。控水。步骤6热锅，少油，小火炒香藤椒，八角，干辣椒段，郫县豆瓣酱，姜片。步骤7加入生抽，老抽，蚝油，醋，煮开。步骤8加入盐糖，鸡粉。步骤9倒入去骨鸭掌。步骤10翻炒均匀上色。步骤11葱白从中剖一半，打成葱节。放入锅中。加入蒜头。步骤12加入可以淹没去骨鸭掌3/4的开水。大火煮开转小火，袋装无骨鸭掌厂家，至少卤20分钟。卤到自己喜欢的软硬程度就可以啦。步骤13时间到了！关火！步骤14新开一锅，鸡蛋冷水入锅，大火煮7分钟，冲冷水后剥壳，碰到锅里，让他打几个滚儿。泡制一夜。步骤15好吃！！步骤16去骨鸭掌泡制一夜非常入味噢

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。

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，袋装无骨鸭掌，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。

袋装无骨鸭掌-六安胜缘去骨鸭掌-袋装无骨鸭掌厂家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!