

# 六安胜缘腌制食品 开袋即食品如意鸭生产厂家

产品名称	六安胜缘腌制食品 开袋即食品如意鸭生产厂家
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

### 辣炒滋味鸭

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区优质生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

### 辣炒滋味鸭

食材清单、滋味鸭、花椒干、辣椒、鸡精、菜籽油、老姜、大蒜、

### 烹饪步骤

步骤1、滋味鸭一只，用热水洗干净

步骤2、切成小块

步骤3、大蒜，花椒，老姜（忘拍了）备好

步骤4、热锅下油，油开了以后，先把滋味鸭炒一下，然后起锅，把油留在锅里，放入花椒，大蒜，老姜，干辣椒（干辣椒要剪成段），鹤壁开袋即食品如意鸭，小火炒两分钟，放入滋味鸭一起炒，加入一点料酒。

步骤5、不能大火，大火会把辣椒炒糊的

步骤6、滋味鸭下锅以后开大火，开袋即食品如意鸭批发厂家，炒10分钟左右，适当加入一点点水，洒入一点点白糖。

步骤7、炒好准备起锅时加入鸡精，然后炒几下就可以起锅盛盘了。麻辣好吃。

## 香辣炒板鸭

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区优质生态食材及传承安徽美食文化，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

### 香辣炒滋味鸭

食材清单：滋味鸭一只、蒜苗100g、干辣椒20g、花椒5g、葱姜蒜适量、砂糖20g、料酒5g、生抽5g、食用油适量、

烹饪步骤：

步骤1、滋味鸭洗净斩块，放入冷水浸泡8-12小时，中间换水2次，去掉咸味

步骤2、葱姜蒜切大块，炒锅烧热，加入食用油，下入切好的葱姜蒜炒香

步骤3、下入干辣椒和花椒，微微煸炒后下入泡过得滋味鸭块，小火翻炒到滋味鸭出油

步骤4、一次下入料酒，生抽和砂糖调味，炒到板鸭变焦黄即可加入青蒜，开袋即食品如意鸭供应价格，稍微翻炒出锅

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：

- 1、这道滋味鸭纯属试验产品，还有许多可以改进的地方：一开始腌制时，可以加入花椒粒和辣椒段，开袋即食品如意鸭生产厂家，进一步增加麻辣味，不过要注意的是烤前要抹干净，以免烤制的时候容易烤焦，姜也可以切丝更容易去掉。
- 2、冰糖和蜂蜜一定不要省，一是上色更漂亮，二是中和强刺激的咸辣味，咸中带甘。
- 3、滋味鸭卤制用的香料可以在中药1店配到，如果不齐也没关系，有多少用多少即可。
- 4、除了辣椒和花椒可以根据自己能接受的麻辣度掌握用量外，其他香料的量宜少不宜多，以免香料味过重，抢去滋味鸭的香味。

六安胜缘腌制食品-开袋即食品如意鸭生产厂家由六安市胜缘食品有限公司提供。“皖西白鹅,冷冻食品,熟食,调理半成品”就选六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)），公司位于：六安市裕安区分路口镇街道，多年来，胜缘食品有限公司坚持为客户提供好的服务，联系人：张奎。欢迎广大新老客户来电，来函，亲临指导，洽谈业务。胜缘食品有限公司期待成为您的长期合作伙伴！