

# 六安胜缘食品 袋装脱骨鸭掌价格 福建脱骨鸭掌价格

产品名称	六安胜缘食品 袋装脱骨鸭掌价格 福建脱骨鸭掌价格
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

### 凉拌去骨鸭掌

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。

### 凉拌去骨鸭掌

[材料]去骨鸭掌500克，蒜蓉、辣椒、生抽

[做法]1、将去骨鸭掌洗净，去掉掌垫。

2、将洗净的去骨鸭掌放入锅内，加水煮开。煮开后关小火再煮3-5分钟。

3、将去骨鸭掌捞出，放入凉开水中冷却。

4、冷却后将去骨鸭掌捞出，放入盘内。

5、用蒜蓉、辣椒、生抽调制味汁，浇在去骨鸭掌上面，福建脱骨鸭掌价格，并搅拌均匀。

6、盖好盘子，放入冰箱，每隔1小时取出搅拌。搅拌两回后，就可以享用美味的去骨鸭掌了。

### 销1魂去骨鸭掌

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，打

造多样化与高品质的产品。

## 销1魂去骨鸭掌

食材清单：去骨鸭掌10个、老姜片几片、大蒜几个、嫩姜50克、青辣椒100克、小米辣50克、洋葱半个、香芹150克、香菇300克花椒1小把、八角两个、干辣椒段1小把、四川豆瓣酱2勺、料酒适量、老抽1小勺、味精1小勺、白芝麻1小把、菜籽油（或其他食用油）150克、

### 烹饪步骤

步骤1、准备配菜：香菇切小块 青辣椒、洋葱切小块 老姜切片 小米辣、芹菜切段

步骤2、另一盘配菜：洋葱，嫩姜片，小米辣，芹菜叶（起锅前最后放）

步骤3、去骨鸭掌洗净后放入沸水焯2分钟，捞起备用，锅内倒油（如果用菜籽油，请热透）

步骤4、油热透等油稍微降温（可以把锅从火上挪开），调小火，下老姜片

步骤5、下八角步骤8下大蒜步骤9下花椒步骤10下干辣椒步骤11下洋葱，小火煸出香味（注意不要炒糊了）

步骤6、加入2勺四川豆瓣酱，翻炒十几下步骤13加入香菇，翻炒几下步骤14加入去骨鸭掌步骤15加适量料酒去腥步骤16调大火翻炒1分钟步骤17加入芹菜段和青辣椒，翻炒几下步骤18加入适量的水，刚没过鸭掌即可步骤19加入盐调味步骤20加入少量老抽上色，翻炒均匀步骤21倒入高压锅步骤22选择鸡鸭类（如果不想吃那么软糯的，可以把时间调短一点）步骤23高压锅时间到后将所有食材重新倒入炒锅，调中火步骤24加入嫩姜、洋葱、小米辣步骤25加入芹菜叶步骤26加入1小勺味精，翻炒均匀就可以了步骤27起锅摆盘步骤28撒一些白芝麻步骤29放芹菜叶装饰即可步骤30绝1对巴适的下酒菜！

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。

## 麻辣去骨鸭掌

食材清单：去骨鸭掌适量、盐适量、姜片适量、小葱节适量、料酒适量、猪皮适量、八角适量、桂皮适量、草1果适量、山1奈适量、香叶适量、砂仁适量、丁香适量、香茅草适量、白扣适量、良姜适量、小1茴香适量、白1芷适量、白胡椒粉适量、花椒籽适量、干辣椒适量、大葱段适量、冰糖适量、老抽适量、料酒适量、生抽适量、鸡精适量、

### 烹饪步骤

步骤1、去骨鸭掌适量，切去爪尖，装入碗中，加入适量的盐，用手抓均后，腌制15分钟。另取一碗，加入适量薄姜片、小葱节和料酒，用手抓捏出葱姜汁，将葱姜汁倒入去骨鸭掌碗中，抓均后腌制15分钟。

步骤2、猪皮适量，用水氽透后捞出，香辣脱骨鸭掌价格，将猪皮先切条，麻辣脱骨鸭掌价格，再切成丁备用。

步骤3、锅烧热，依次下入八角、桂皮、敲裂的草1果、山1奈、香叶、砂仁、丁香、香茅草、白扣、良姜、小1茴香，袋装脱骨鸭掌价格，小火炒香后，打出并倒入卤罐中。卤罐中再依次加入适量的白1芷、白胡椒粉、花椒籽、干辣椒、姜片、大葱段、冰糖、猪皮粒，最后加入适量的水，盖上盖子。大火烧开后

，转小火熬制2小时。2小时后经下入去骨鸭掌，加入适量的盐、老抽、料酒、糖色、生抽、味、鸡精，小火煨煮30分钟后，关火。盖上盖子，浸泡6小时以上，6小精时以后，捞出去骨鸭掌，浸泡时间越长，味道越足。

六安胜缘食品(图)-袋装脱骨鸭掌价格-福建脱骨鸭掌价格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)，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！