

徐州白啤酒总经销 德饮德国啤酒 徐州白啤酒

产品名称	徐州白啤酒总经销 德饮德国啤酒 徐州白啤酒
公司名称	东莞市德饮酒业商贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市大岭山镇凯东新城
联系电话	13553877789

产品详情

材料

净水鸭1000克，姜15克，干辣椒5个，徐州白啤酒，单晶冰糖4-5块，老抽15毫升，盐（随意），啤酒600毫升

做法

- 1.鸭子洗净剁成块（大小随意），姜整块拍碎。锅中水烧开，放鸭块煮3分钟去血水。
- 2.捞出过冷水后沥干待用。
- 3.铁锅中倒油加热至七成，下鸭块翻炒，不停在锅中炒鸭块，逼出鸭肉中的水分，看到鸭皮变紧，鸭块相对缩小，把炒鸭块转移到高压锅里，铁锅不必洗。
- 4.下姜块、干辣椒、倒入整瓶啤酒，然后盖上高压锅盖，转大火烧。
- 5.等气响后，徐州白啤酒总经销，转中小火烧20分钟，关火，等高压锅自然放气。
- 6.开高压锅盖，把熟鸭块再移回到铁锅，倒老抽上色，徐州白啤酒代理商，放冰糖、盐调味。开足大火盖上锅盖收汤汁（喜欢多喝汤就不要收汁）。
- 7.最后，只剩少量粘稠汤汁就行。

小诀窍

江西人爱用水鸭做啤酒鸭，水鸭吃草、虫长大，肉质比吃鸭饲料的鸭子鲜美结实，徐州白啤酒价格，烧起来不腻人。水鸭子在江西有的地方叫麻鸭子或草鸭子。做啤酒鸭一定要先下油锅炒，泌出其中水分，这样鸭子不会有浓重腥味。我这种烧法，1瓶啤酒足够。

福佳白啤酒价格、福佳白啤酒图片、福佳白啤酒批发、福佳白啤酒代理

哪种德国啤酒比较好喝？

以下这些都是不错的德国啤酒，有机会都可以尝试一下。

1. 猛士牌黑啤酒(Schwarzbier);
2. 慕尼黑狮牌啤酒(Lowenbrau);
3. 科隆巴赫牌啤酒(Krombacher);
4. 艾斯宝牌啤酒(Eichbaum);
5. 富兰西斯卡娜牌小麦啤酒(Franziskaner)
6. 威麦牌啤酒(Wernesgri ü ner)
7. 艾斯特牌黑啤酒(Einsiedles)

徐州白啤酒总经销-德饮德国啤酒(在线咨询)-徐州白啤酒由东莞市德饮酒业商贸有限公司提供。东莞市德饮酒业商贸有限公司（www.dgdyls.com）在啤酒这一领域倾注了无限的热忱和热情，德饮德国啤酒一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：官大索。