

# 德饮德国啤酒 如皋红酒销售公司 如皋红酒

产品名称	德饮德国啤酒 如皋红酒销售公司 如皋红酒
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

世界最畅销的啤酒-百威啤酒、百威啤酒价格、百威啤酒批发、百威啤酒代理

科罗娜啤酒代理、科罗娜啤酒价格、科罗娜啤酒批发、科罗娜啤酒团购-德饮德国啤酒有限公司

材料

净水鸭1000克，姜15克，干辣椒5个，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，如皋红酒批发商，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，如皋红酒，转大火烧。
- 5.等气响后，如皋红酒销售公司，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，如皋红酒总代理，倒老抽上色，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，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。

德饮德国啤酒(图)-如皋红酒销售公司-如皋红酒由东莞市德饮酒业商贸有限公司提供。“冰藏蓝莓果汁,德国啤酒,美国啤酒,法国啤酒,韩国啤酒,洋酒,”就选东莞市德饮酒业商贸有限公司(www.dgdyls.com),公司位于:东莞市大岭山镇凯东新城,多年来,德饮德国啤酒坚持为客户提供好的服务,联系人:官大索。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。德饮德国啤酒期待成为您的长期合作伙伴!