

鸭架招商加盟 义乌鸭架 潘老壮鸭舌加盟价格

产品名称	鸭架招商加盟 义乌鸭架 潘老壮鸭舌加盟价格
公司名称	金华市婺城区潘老壮鸭舌店
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市婺城区亚峰路147号
联系电话	15067096077

产品详情

青椒爆鸭舌的做法详细介绍：

青椒爆鸭舌的做法详细步骤1. 鸭舌洗净，入卤水卤入味，焯水捞出；

2. 青椒洗净备用；

3. 锅内倒油烧热，下青椒炒熟，下鸭舌爆炒；

4. 放入甜酱、味精、料酒、白糖、香油炒匀；

5. 用水淀粉勾芡，起锅盛盘即可。青椒爆鸭舌的做法小贴士制作要诀：

卤制鸭舌时要用中火，炒的时候要用旺火，且动作要迅速，使鸭舌受热均匀。

健康提示：

辣椒能温中散寒，开胃消化，还有减肥作用。

金蝉，又名知了猴、知了龟，素有唐僧肉的美誉。之所以叫唐僧肉，除了其营养价值之外更有深厚的文化韵味深在其中。由于金蝉的营养价值高和风格独特的好口感，以及对人体发挥的多种滋补药效功能，民间早有把吃金蝉子比喻成可以让人长生不老的“唐僧肉”。

油炸金蝉的做法：

- 1.把罐头装的金蝉倒入一个盆中，不要罐头里的水，换成清水泡半天，中间可以换几次水。（因为罐头装的非常咸，有清水泡一上让它释放一下盐份）
- 2.从清水中捞出，用厨房纸吸干水分
- 3.锅里放油，油五、六成热的时候放入金蝉，当金蝉飘上来变成金黄色时即可捞出
- 4.吃的时候撒些熟的白芝麻即可

饮食小常识：

- 1、金蝉是蝉的蛹，爬行速度很慢，一般会在晚上从地下小洞爬出，并就近爬向树枝，一晚的时间便可蜕变成蝉。
- 2、现在卖这个的比较多，据说很多是人工养殖，也有果农在自己的果树上缠上一层胶带，金蝉就不会爬到树枝，也不能顺利蜕变，早上就能捡很多。
- 3、金蝉，很多地方人称知了龟、知了猴，我家乡那边管他叫结了龟。金蝉素有唐僧肉的美誉。之所以叫唐僧肉，除了其营养价值之外更有深厚的文化韵味深在其中。由于金蝉的营养价值高和风格独特的良好口感，以及对人体发挥的多种滋补药效功能，民间早有把吃金蝉子喻成可以让人长生不老的“唐僧肉”。