

# 磐安鸭头加盟 鸭头加盟电话 潘老壮

产品名称	磐安鸭头加盟 鸭头加盟电话 潘老壮
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

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

锅烧鸭条的做法：

简介色泽金黄，味咸酥香。材料主料：鸭肉150克，

调料：鸡蛋100克，花生油70克，红曲10克，盐3克，味精2克，料酒5克，椒盐10克，豌豆淀粉10克，小麦面粉10克做法1.将熟白鸭肉切成条，放入炒锅内，加入红米汁、鸡汤、精盐、味精、料酒，烧开后用微火慢慢煨烂，入味后捞出晾凉备用。把鸡蛋磕入碗内，加入淀粉、面粉、精盐和适量的花生油，清水，搅匀成蛋糊。

2.在个平盘内抹上少许花生油，抹上一层蛋糊，把晾凉的鸭肉条码在其上，再抹上一层蛋糊。

3.将炒锅置火上，倒入花生油烧热，下入抹好的蛋糊的鸭肉条，炸成金黄色，鸭肉酥透时，捞出摆入盘内，撒上花椒盐即可。

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

豉香鸭舌的做法：

- 1、备好半生的鸭舌及豆豉还有生姜。
- 2、用重盐及少许热水搓洗鸭舌，再冲净控水备用。
- 3、锅里加油，将豆豉及姜丝下锅煸香。
- 4、再加入料酒及适量的清水，煮至食材入味。

- 5、再将洗好的鸭舌下锅。
- 6、中火煮至入味，大火煮至收汁即可。（灯光比较暗，实际色泽比较红亮）
- 7、朋友们喜欢也可以试一下哦，一份豉香鸭舌就完成了。

小窍门：鸭舌易熟，煮的时候用小火，收汁用大火使用的厨具：炒锅所属分类：凉菜 家常菜

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

姜辣鸭脖鸭爪的做法：

鸭脖子撕干净表面的筋膜，砍小段，鸭爪清理干净；干辣椒洗净擦干，姜块切片，蒜瓣切厚片；鸭脖子鸭爪先用开水余烫冲洗干净，加两片桂皮，一把花椒（随手），两根当归须（去腥），加盐，加水（淹过所有材料）入高压锅上汽冲6-7分钟；出锅后捞出沥干（弃香料）备用；坐锅温菜油（比平常炒菜多2-3倍），小火下姜片 and 干辣椒、蒜片慢慢熬出香味；捞出干椒姜片蒜片，油留锅里；转大火下卤好的鸭脖子鸭爪，不停翻炒出香味，喷少许白酒继续翻炒，加入炸好的干椒姜片继续翻炒，最后淋生抽蚝油拌匀即可。