

## 浙江掌中宝 潘老壮鸭舌如何加盟 掌中宝加盟费

产品名称	浙江掌中宝 潘老壮鸭舌如何加盟 掌中宝加盟费
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】

香糟鹅掌鸭信的做法：

1. 鸭舌用面粉搓洗净，用剪刀剪掉边上的白色锯齿状须须；鸭掌洗净，撕掉硬皮（我买的是处理过的去骨鸭掌，已经收拾的很干净了，我只是洗了洗就可以了）
2. 烧一锅水，水开后放入鸭掌鸭舌，煮约3分钟，倒掉水，再洗一遍，沥干
3. 另起一锅烧半锅水，放入姜片，料酒，水开后放入烫过的鸭掌鸭舌，水再滚后，小火烧40分钟（小火是避免鸭舌的皮破裂）  
（可以依各人的口味适当的加点盐，但我买的香糟已经有咸味了，我家吃的也比较淡，我就没有加盐）
4. 关火，捞出鸭掌鸭舌沥干，放入一个高的容器（我用的是外卖的塑料汤罐），倒入瓶装香糟（要没过鸭掌鸭舌），晾凉后放入冰箱过夜。

【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】

鸡汁鸭舌万年菇的做法：

材料鸭舌1000克，百灵菇500克，菜心100克，鸡清汤500克，鸡油100克，鸡精、盐各适量做法1、百灵菇切片，鸭舌过水，菜心焯熟。

2、鸭舌和百灵菇分别用浓汤浸透入味，小火慢煮20分钟。

3、煮好的百灵菇片摆入碗中成形，扣入盘中央，旁边摆放鸭舌和菜心即成。

## 创新说明

传统原材料进行组合创新，使口味更趋完美。小诀窍特点

形似葵花，香味浓郁，软嫩可口。

【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】

啤酒烧鸭舌的做法：

1准备好鸭舌。2葱切段，姜切片。3鸭舌用清水洗净，泡至20分钟。4泡好的鸭舌焯水后沥干水分。

5锅中注入油，烧热爆香葱姜和八角。6下入鸭舌翻炒均匀至变色。7加入酱油和糖继续翻炒。

8倒入啤酒没过鸭舌。

9大火烧开转小火烧制20分钟。小窍门：盐要少放。以免影响口感。使用的厨具：炒锅所属分类：

常见菜式 荤菜 老人 热菜 家常菜 秋季食谱 午餐