

# 金华创业项目 金华潘老壮鸭舌店 什么好的创业项目

产品名称	金华创业项目 金华潘老壮鸭舌店 什么好的创业项目
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

潘老壮鸭舌的简介：

小小鸭舌，长不过寸，重不过两，可是价格却不菲，因为其量小，而味美，还富有韧性。而且鸭舌富含蛋白质、氨基酸等营养物质的同时，其脂肪含量却相对较低。不过鸭舌虽然适合大部分人食用，但胃寒的人、阳虚的人和腹泻的人要少吃。

鸭舌（duck tongue）是食物原料的一种，是一种名为鸭的禽类的舌头，多用于制作凉菜。鸭舌可谓是老少皆宜的风味小食，通常制作为卤味鸭舌等食品。

创意“藤桥鸭舌”的详细做法：

原料：

藤桥原味鸭舌12个，苦苣5克，红加仑5粒。

调料：

自制卤水500克，花瓣2克，草莓1个。

秘制卤水配方：

八角、花椒、桂皮、草果、当归、罗汉果、香茅草各5克，水2500克，鸡粉、干锅酱、糖色各30克，美极鲜味汁15克，冰糖10克，干辣椒4粒，海皇酱20克。

制作方法：

- 1、将鸭舌制净，入沸水锅中焯水3秒钟捞出，入烧开的秘制卤水中烧制30秒，熄火，浸泡30分钟，捞出，沥净水分，装入凉卤水中保存。
- 2、上桌时，将卤水烧开，将鸭舌取出，摆出造型，用苦苣、红加仑、花瓣、草莓点缀上桌即可。

关键：

鸭舌一定要入味，卤制时不宜火力过猛以免使其质感变老。

紫苏炒鸭舌的做法

原料：鸭舌300克。

调料：鲜紫苏叶25克，美极鲜味汁10克，盐3克，白糖5克，味精2克。

制作：鲜鸭舌去喉管，洗净后加料酒、盐、葱、姜腌制30分钟去腥，然后入沸水焯至断生，捞出再用细流水冲10分钟备用、净锅下底油烧热，下入鸭舌，烹入美极鲜味汁、盐、味精和白糖旺火翻炒均匀，出锅前撒入紫苏叶丝，继续翻炒两下，出锅装盘即可。