

鸭架连锁加盟 浙江鸭架 潘老壮鸭舌加盟费

产品名称	鸭架连锁加盟 浙江鸭架 潘老壮鸭舌加盟费
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

鸭味三件的做法详细步骤：

1. 鸭舌、鸭掌洗净后放入锅中，加冷水500毫升，用中火煮至六七成烂时取出；
2. 鸭掌背面趾骨上用刀轻轻地直划一口，剔除趾骨，如此法再剔去掌骨；
3. 鸭舌剔去舌骨；
4. 鸭肫剥去内层板皮，再用刀贴着鸭肫右半部膜皮片进肉内，向前轻轻片去外层膜皮，每个肫剔下两块腕肉切成薄片；
5. 红辣椒去蒂、籽，洗净，切成小片；
6. 青蒜择洗干净，斜切成小段；
7. 冬笋去壳、老根，洗净，煮熟，切片；
8. 香菇去蒂，洗净，切成片；
9. 锅置旺火上，放入熟猪油60克烧热，先将舌、掌煸炒两下，放鸭汤200毫升，加酱油、白糖、盐、味精、黄酒、笋和香菇煸炒入味后，推向锅的一边；
10. 然后将锅微歪，使汤淌向另一边，随即倒入腕片，用勺子划开，加姜末、红辣椒、青蒜翻炒几下，用湿淀粉调稀勾芡，淋上熟鸭油15克，翻几下起锅即成。

鸭味三件的做法小贴士制作要诀：

1. 鸭掌剔除趾骨，不要剔破鸭皮。剔除掌骨，不要剔破筋、皮肉；

2. 鸭味三件为火功菜，成菜舌糯、掌韧、腕脆、必须掌握好火候。

鲜蘑鸭舌掌的做法详细步骤：

1. 鸭舌、鸭掌洗净，用清水煮至八成熟，刮去舌苔，剔除掌骨，在清水中漂洗干净；
2. 清水内加入精盐15克，调成盐水；
3. 把鲜蘑菇去蒂，用盐水漂洗干净；
4. 熟火腿和熟笋均切成长17毫米、宽10毫米的薄片；
5. 取扣碗一只，把熟火腿片放在碗的底层，依次将鸭舌、鸭掌、蘑菇和熟笋片放入碗内；
6. 舀入清汤100毫升，加精盐5克、黄酒及味精，上笼用旺火蒸15分钟；
7. 取出扣在深盆内，淋上熟猪油即成。鲜蘑鸭舌掌的做法小贴士制作要诀：

旺火气足，蒸约15分钟，蒸制时间过长，鸭舌发柴，鸭掌不脆，影响口感。

黄贡椒蒸鸭舌：

主料：鸭舌、黄贡椒、香菜少许、干贝、蒜蓉姜末少许

调料：老抽、辣椒油、盐、鱼露、芝麻油

做法：干贝事先泡开之后，用泡干贝的水少许，干贝另外备用、用干贝水、老抽、辣椒油、鱼露、少许盐一起调个味汁，盐和鱼露都有点咸味，适量放就好、鸭舌入沸水略焯一下，捞出沥干备用、味汁调好之后，把焯过水的鸭舌稍微浸泡一下，让它入味和上色，撒上黄贡椒，最后上锅蒸十分钟，出锅后淋点香油就好。