

鸭头加盟价格 浦江鸭头 金华潘老壮鸭舌加盟

产品名称	鸭头加盟价格 浦江鸭头 金华潘老壮鸭舌加盟
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】

红烧鸭舌的做法：

- 1、毕竟买的生食，我还是会焯一下水的，锅里放水烧开后，下鸭舌，然后尽快捞起，以免过多流失温州鸭舌的特色风味。
- 2、捞起后清水冲一下，沥干备用。
- 3、锅里倒入花生油，下入姜片。
- 4、油温6成热时，下鸭舌翻炒几下。
- 5、放入盐。
- 6、再加入香菇酱，是微辣的哦。
- 7、再加入生抽和糖。
- 8、翻炒几下使鸭舌上色。
- 9、加水差不多和鸭舌平，大火煮开后改小火。
- 10、大概20分钟左右，看汁水差不多有点浓稠的时候，开一下大火收一下汁。
- 11、把鸭舌先盛起装盆，锅里汤汁加入香葱，小火煮开一下即可。
- 12、最后把香葱汤汁浇在鸭舌上，美美的红烧鸭舌就可以上桌了。

小窍门：鸭舌一出锅就容易变硬，所以一定要煮久一点，煮透的鸭舌冷了也不会硬哦。

【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】

鸭舌冬瓜汤的做法：

- 1鸭舌去掉管子，洗干净
- 2姜蒜切片。
- 3冬瓜切片。
- 4木耳泡发。
- 5葱姜爆香，把鸭舌下锅炒至变色。
- 6另外，同时在砂锅里把水烧热。
- 7开水冲入炒锅中。
- 8大开后，移入砂锅中，加料酒和一点醋，盖盖煮。
- 9鸭舌煮了15分钟后，加冬瓜还有一点木耳。
- 10加盐、白胡椒粉调味，最后，加一点点葱花和枸杞。

【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】

下酒好菜——香糟三宝

1鸭舌和鸡胗片焯水备用。2杏鲍菇切片焯水，杏鲍菇用淡盐水冲泡一会。

3焯水的鸭舌和鸡胗过冷水控干。

4水中加花椒，八角，葱姜，鸭舌，鸡胗，盐，煮开后，小火煮五分钟，泡一会。5干净的盆中放泡椒，糟卤，醋，盐，白糖，沥干的鸭舌，鸡胗，杏鲍菇。泡五个小时以上就可以吃了。小窍门同类方法可以泡很多东西，鸡爪，鸭脖子，猪脚，青豆，等...