

现在什么小吃受欢迎 永康小吃 潘老壮鸭舌加盟热线

产品名称	现在什么小吃受欢迎 永康小吃 潘老壮鸭舌加盟热线
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

鸭舌的介绍：

一种小巧、精细、层次分明的小食，Y字型的两条须十分细长，紧裹一圈瘦肉，两条须连接处有些复杂的小骨头，肉质坚实柔然，入口已渐入佳境，接下来的舌面就是最美味的部分，咬破的瞬间丰腴嫩滑、鲜辣微甜。

【潘老壮鸭舌】

选材不一样，鸭舌有大小之分，每一根鸭舌都必须精挑细选，保证新鲜，大小一致，完整有型，卤料颇有讲究，酱油只用六月鲜，非原产地不取；非蕞好不要。

消魂鸭舌：

原创思路：

鸭舌备受冷菜师傅喜爱，将其烤制后用自制卤汁卤制入味，正如其名，令人“消魂”。

原料：

大鸭舌200克。

调料：

A料（盐、香菜、土芹各5克，小圆葱头、二锅头、香葱、生姜片各10克），秘制川式卤汁1千克。

秘制川式卤汁配方制作：

1、熬汤：大骨头1千克，老母鸡1只，猪肉皮、金华火腿各500克，大葱、生姜各50克，色拉油100克入锅慢炒10分钟，加25千克水熬至汤发白（约6小时），控出杂物后留汤。

2、炒料：净锅入色拉油300克，放入辣椒王1千克，花椒120克，八角、鲜沙姜各20克，桂皮、白豆蔻、丁香、荜拔、草果、党参、当归各10克，小茴香、香茅草各15克，罗汉果2个，红桅子、良姜各30克，小火慢炒1小时至出香，加入郫县豆瓣酱1500克、菜子油1千克熬制20分钟，倒入熬好的汤汁，小火熬制。

3、调味：锅内加入鸡粉、鲜辣汁、生抽、红烧酱油、鲜露各50克，辣鲜露、庐陵王黄酒、盐各300克，冰糖150克，二锅头白酒100克，美极鲜味汁200克，十三香2盒，味精30克，五花肉500克继续熬制1小时。

4、辅料：加入一改为二的小米辣1500克，香菜、香葱、小圆葱头各50克，姜片、芝麻油各100克煮30分钟即可。

制作方法：

（1）将特大鸭舌用A料腌制12小时。

（2）将腌制好的鸭舌整齐摆放在铁盒盘上，小火烤制30分钟至表面微干定形，放入自制川式卤汁里煮1分钟关火，浸泡30分钟捞起，冷却。

（3）上菜时用秘制川式卤水5克将鸭舌拌匀，用香茅草捆绑好装盘即可。

烩鸭舌掌的做法详细步骤：

1. 鸭掌去净粗皮，鸭舌撕去白膜后洗净；
2. 都放入汤锅中煮至五成烂（不能煮太烂，以能去骨为准），捞出，用凉水泡上；
3. 鸭掌由脚背面剖开，抽掉筋骨，要保持整个不断，再摘去脚爪和掌心的跖皮；
4. 鸭舌去掉骨洗净；
5. 鸭掌、鸭舌上笼蒸烂后取出；
6. 口蘑用开水泡上焖透，清除蒂上的泥沙；
7. 口蘑用盐轻揉到呈白色，片成片，用清水泡上；
8. 冬笋去壳洗净煮熟切小薄片；
9. 豌豆苗都摘洗干净；

10. 葱切段；
11. 将猪油烧到六成热时，下入冬笋片煸炒；
12. 下入口蘑、鸭舌掌、鸡汤500毫升、盐和味精焖一下，调好味；
13. 再下豆苗；
14. 湿淀粉调稀勾芡；
15. 放入葱段、香油、胡椒粉，装到盘内即成。