

烤鸭肠加盟技术 襄阳烤鸭肠加盟 武汉毛明圣餐饮

产品名称	烤鸭肠加盟技术 襄阳烤鸭肠加盟 武汉毛明圣餐饮
公司名称	武汉毛明圣餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市江岸区江汉一路59号3-3
联系电话	13419552981

产品详情

制作原料：

鸭肠200克、胡萝卜40克、水煮竹笋3根、米酒6克、烤肉粉9克、蔬菜汤料6克、烤肉酱9克、辣椒粉12克、花椒粉6克。

制作方法：

- 1、烤肉料（超市就可买到）。
- 2、将鸭肠清洗干净，烤鸭肠加盟公司，用一点醋和淀粉抓洗即可。
- 3、胡萝卜洗净切细条，烤鸭肠加盟费用，水煮竹笋改刀。
- 4、用烤肉粉、米酒、蔬菜汤料、烤肉酱腌制四小时。
- 5、将辣椒粉、花椒粉、塞入腌制好的鸭肠里。
- 6、烤箱250度烤八至十分钟，烤好装盘。

鸭肠，是鸭内脏之一，烤鸭肠加盟技术，是很多菜肴都会用到的食材。可卤、可炒、可炖、可烫火锅。味道鲜美，香脆可口。后来因舌尖上的中国一炮而红的鸭肠，便成为了火锅的主流菜品之一，因其口感

脆嫩，一烫即食的方便快捷，广受消费者青睐。

鸭肠富含蛋白质、B族维生素、维生素C、维生素A和钙、铁等微量元素。对人体新陈代谢，襄阳烤鸭肠加盟，神经、心脏、消化和视觉的维护都有良好的作用。

双椒爆鸭肠的做法

- 1.准备好原材料
- 2.用盐搓洗鸭肠，冲洗干净
- 3.再加入面粉揉洗鸭肠，冲洗干净
- 4.将花椒、八角和桂皮放入钢球中煮水，水开后继续煮上两、三分钟
- 5.下入洗好的鸭肠，鸭肠微微打卷后捞出切成小段
- 6.锅中留少许油，下入泡椒、大蒜片和红尖椒一起爆香
- 7.再下入刚焯过水的鸭肠翻炒
- 8.加入适量的生抽、料酒和盐调味料，翻炒均匀
- 9.出锅前加入花生米翻炒即可，出锅装盘

烤鸭肠加盟技术-襄阳烤鸭肠加盟-武汉毛明圣餐饮(查看)由武汉毛明圣餐饮管理有限公司提供。武汉毛明圣餐饮管理有限公司(www.whsmms.com)为客户提供“餐饮招商”等业务，公司拥有“毛明圣”等品牌。专注于其它等行业，在湖北武汉有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：毛明圣。