

# 台州鸭肠 潘老壮鸭舌加盟连锁 鸭肠加盟要求

产品名称	台州鸭肠 潘老壮鸭舌加盟连锁 鸭肠加盟要求
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】

自制鸭翅鸭脖的做法：

凉水浸泡鸭货所有主材凉水入锅煮开，三分钟过后凉水洗净浮沫备用，炒锅放多点油直接将香料和葱姜倒入锅中，凉油加入香料与油一起加热，能更充分释放香料的的味道加入冰糖翻炒出香味，倒入酱油和老抽继续翻炒继续翻炒片刻，倒入热水，加入主食材加入盐、鸡精、绵白糖盖盖焖煮至汤汁浓稠时，稍加一点醋，待汤汁收干即可出锅。富余一点汤汁也不要紧，加点藕、鱼豆腐、海带结和千页豆腐煮，注意要根据口味再次加盐，一锅绝味素菜也有了，开吃吧！

【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】

鸭舌冬瓜海带汤的做法：

简介这冬瓜是那种迷你小冬瓜,冬瓜味挺足！材料鸭舌10来个，料酒，盐，虾皮，海带做法1、鸭舌10来个，洗净用盐抹抹，腌制一小会儿，过遍开水，加点料酒去腥。

2、将鸭舌放入锅中，添凉水烧开，放葱姜转小火煨至颜色发白。

3、将冬瓜切成小薄片放入汤内，放虾皮、海带煨至冬瓜酥烂，调适量盐即可。

【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】

锅烧鸭条的做法：

简介色泽金黄，味咸酥香。材料主料：鸭肉150克，

调料：鸡蛋100克，花生油70克，红曲10克，盐3克，味精2克，料酒5克，椒盐10克，豌豆淀粉10克，小麦面粉10克做法1.将熟白鸭肉切成条，放入炒锅内，加入红米汁、鸡汤、精盐、味精、料酒，烧开后用微火慢煨，入味后捞出晾凉备用。把鸡蛋磕入碗内，加入淀粉、面粉、精盐和适量的花生油，清水，搅匀成蛋糊。

2.在个平盘内抹上少许花生油，抹上一层蛋糊，把晾凉的鸭肉条码在其上，再抹上一层蛋糊。

3.将炒锅置火上，倒入花生油烧热，下入抹好的蛋糊的鸭肉条，炸成金黄色，鸭肉酥透时，捞出摆入盘内，撒上花椒盐即可。