

# 鸭舌多少钱 鸭舌 潘老壮鸭舌怎样加盟

产品名称	鸭舌多少钱 鸭舌 潘老壮鸭舌怎样加盟
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】

正宗麻辣鸭脖的做法：

其麻辣鲜香，回味无穷。鸭脖本身高蛋白，低脂肪，具有补虚，改善血脂以及养颜美容等功效

- 1、准备好鸭脖
- 2、准备好所用辅料
- 3、将鸭脖子洗净，切段
- 4、鸭脖用清水泡至20分钟。泡出血水
- 5、锅中注入水，加入料酒，鸭舌价格，下入鸭脖烧开后将鸭脖用温水冲洗干净。
- 6、另起锅，鸭舌，注入油，下入辣椒 花椒炒出香味
- 7、再倒入八角 香叶 草果 葱姜蒜煸炒均匀
- 8、倒入开水
- 9、烹入料酒，加入酱油 糖烧开
- 10、下入焯水的鸭脖
- 11大火烧开，转小火焖至1小时
- 12捞出晾凉即可

小窍门：

1：鸭脖用清水泡出血水，可以去掉鸭脖的腥味。

2：欢迎吃友添加我的个人V信huxi1900，我会每天在朋友圈分享美味菜谱！

【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】

卤禽掌的做法：

1.将肉拿出来解冻，放在锅里焯去污沫。捞出来冲干净2.调料准备好备用3.将焯去污沫的肉放入压力锅中，鸭舌多少钱，放入调料，加适量酱油4.盖上锅盖接通电源，拧15分钟即可。5.捞出装盘开吃吧。小贴士：卤料可以根据自己喜好调整。

鸭脖的做法：1.准备好鸭脖。2.准备好所用辅料。3.将鸭脖子洗净，鸭舌好吃吗，切段。4.鸭脖用清水泡至20分钟。泡出血水。5.锅中注入水，加入料酒，下入鸭脖烧开后将鸭脖用温水冲洗干净。6.另起锅，注入油，下入辣椒花椒炒出香味。7.再倒入八角香叶草果葱姜蒜煸炒均匀。8.倒入开水。9.烹入料酒，加入酱油糖烧开。10.下入焯水的鸭脖。11.大火烧开，转小火焖至1小时，12.捞出晾凉即可。小贴士：鸭脖用清水泡出血水，可以去掉鸭脖的腥味。

鸭舌多少钱-鸭舌-潘老壮鸭舌怎样加盟由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。金华市婺城区潘老壮鸭舌店（[www.jhplzys.com](http://www.jhplzys.com)）为客户提供“鸭舌,鸭脖,鸭头,鸭掌,掌中宝,知了,鱼饼,卤牛肉,鸡爪”等业务，公司拥有“潘老壮,潘老壮鸭舌”等品牌。专注于其它等行业，在浙江金华有较高知名度。欢迎来电垂询，联系人：潘经理。