

掌中宝招商 浙江掌中宝 潘老壮鸭舌招商加盟

产品名称	掌中宝招商 浙江掌中宝 潘老壮鸭舌招商加盟
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

酱香鸭舌的做法：

主料：鸭舌 调料：鲍鱼酱、鲍汁蚝油、葱、姜块、酱

制作：将鸭舌洗净、去舌根（另用）飞水，用力搓洗掉舌苔及粘膜，冲洗干净、炒锅放底油爆香葱姜块，放鲍鱼酱、鲍汁蚝油、炒香，加清水放鸭舌烧开，打去浮沫、移小火酱制8成熟，离火浸泡、待酱汁温度降至微热时捞出，控净酱汁，晾凉即可摆盘上桌。特点：酱香浓郁，入口筋道。

鸭舌在下锅酱制之前一定洗干净、待酱至8成熟时要离火，不然待酱汁凉后鸭舌就过火了。

黄椒香卤鸭舌做法：

原料：新鲜鸭舌200克（约27根）。

调料：海南黄灯笼辣椒酱15克，姜片10克，香葱段10克，料酒10克，自制盐水鹅香卤500克。

自制盐水卤

将老鹅1只（约4000克）、大骨1500克，鸡架1500克洗净，氽水后放入10千克水、250克老姜、200克香葱、香料包1包，大火烧沸，改小火烧6个小时之后滤出渣滓，再下入100克盐、50克味精调味，晾凉后放入保鲜冰箱保存即可。

制作

锅上火，放入500克冷水（淹没鸭舌）、5克姜片、5克香葱段、料酒、鸭舌大火烧沸，改小火煮1分钟至断生（颜色发红），捞出后放入冰水中浸泡5分钟至凉透备用，将10克海南黄灯笼辣椒酱、5克姜片、5克香葱段、凉透的鸭舌放入自制香卤中浸泡6个小时，取出鸭舌装盘，淋上5克海南黄灯笼辣椒酱即可。

鸭舌一定要入冷水中烧，否则不易去掉鸭舌的腥味，口感易老；煮完鸭舌后放入冰水中凉透，口感更爽滑。

蒜泥鸭舌

主料：鸭舌 200克

调料：咖喱20克 盐 4克 胡椒 2克 味精2克 大蒜 30克 香油 5克 酱油5克 酱油10克 各适量

做法：鸭舌清洗干净，放沸水中焯透，捞出沥干水分。放入高汤，加入精盐，上笼蒸熟。将大蒜剥皮后入石臼中舂茸，舂时可加入盐、芝麻油。取小碗一只将精盐2克、胡椒2克、味精、蒜茸、芝麻油、咸甜酱油调匀放在两个小碟中随鸭舌一同上桌。