

鸭舌价格 鸭舌 潘老壮鸭舌品牌代理

产品名称	鸭舌价格 鸭舌 潘老壮鸭舌品牌代理
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】

辣鸭脖子的做法：

1.把八角、桂皮、香叶、草果、陈皮、苡姜、小茴香、麻椒、干菊花、桔梗等用纱布包起来做成香料包。2.炒锅里倒入植物油，油稍微热后放进干红辣椒和花椒粒小火翻炒。3.小火炒至辣椒油亮，锅里油颜色金黄即可。4.倒入足够的清水，倒入1/4汤勺老抽。5.放入生姜，香料包，调入精盐。6.开大火煮开、改小火煮20分钟后关火，成卤汁。7.鸭脖洗净去脏物。8.把鸭脖子用刀斩成两段方便入味。9.把处理好的鸭脖放入卤汁锅中，大火煮开后改小火炖制30分钟，关火后卤制数小时即可。10.辣鸭脖子晾凉后放入密封袋并倒入少许汤汁，抽真空密封。11.密封好的辣鸭脖可随吃随取，密封后的辣鸭脖子可延长存储时间。

小贴士：1、鸭肉性凉，味甘，经常食之平肝去火。

2、加入干菊花桔梗等可清热去噪。

【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】

孜然香辣酱鸭颈的做法：

1.将买回来的鸭脖子清洗干净然后用姜酒腌制片刻。2.准备孜然和辣椒粉。3.平底不粘锅热油然后将鸭脖子放入中火煎至金黄。4.当鸭脖子煎好之后直接加一碗水，鸭舌的营养价值，孜然和辣椒粉，生抽调味

然后大火烧开再改中烧20分钟（看个人喜欢口感软烂程度适当加减时间）5.烧到鸭脖子的肉酥软了大火烧至收汁。6.做好的“孜然香辣鸭颈”香味扑鼻，滋味醇香，当小吃很不错，也是下酒的好菜哦。

【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】

菜品特色：具有补虚，养颜美容等功效。香鲜美味，回味十足，是老少皆宜的休闲食品。我国传统中医认为：鸭属凉性，经常食之，鸭舌价格，平肝去火。味甘，功能温补，配以辣，麻及十余味中药才，鸭舌批发，使其主相辅相成，健体美颜。其麻。开胃益食，与辣互相作用，具养血之效，性温而不躁，除湿去烦，开胃健脾。科学的配方具有醒目养神，兹阴益肾之功效鸭肉特有“鸭腥”气味，鸭舌，不但口感鲜美，香盈扑鼻辣味独特，亦不失本味原香，独具特别回味。

鸭舌价格-鸭舌-潘老壮鸭舌品牌代理(查看)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）是一家从事“鸭舌,鸭脖,鸭头,鸭掌,掌中宝,知了,鱼饼,卤牛肉,鸡爪”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“潘老壮,潘老壮鸭舌”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务为先，用户至上”的原则，使潘老壮在其它中赢得了众的客户的信任，树立了良好的企业形象。

特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！