

金华潘老壮鸭舌 投资小创业项目 浦江创业项目

产品名称	金华潘老壮鸭舌 投资小创业项目 浦江创业项目
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】

卤水鸭掌的做法：

- 1、八角、桂皮、花椒、小茴香、丁香、香叶、白胡椒粒、白蔻、罗汉果、白芷、陈皮、干辣椒洗净，泡水出香，装进煲鱼袋待用
- 2、鸭掌剪掉指甲，鸭脖去筋膜待用
- 3、鸭掌、鸭脖飞水待用
- 4、坐锅起油，菜籽油烧热后下猪油融化
- 5、油温六成热时下冰糖，转小火炒出糖色
- 6、下高汤，冷汤时下鸭掌、鸭脖、卤药包、葱结、姜片，大火烧开
- 7、下广东米酒、生抽、鱼露、自制味素、盐，烧开后转小火，盖锅盖焖煮
- 8、30分钟后将鸭脖捞出，晾凉，1个小时后将鸭掌捞出，晾凉
- 9、卤水出锅，冷却后将鸭掌、鸭脖浸泡在卤水中3小时即可

【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】、

卤水鸭掌的做法小窍门：

1. 一锅老卤水是你家的财富，任何适合卤制的食材经过老卤水的调制，味道都会发生天翻地覆的变化，所以，一定保护好你的老卤水
2. 新卤水前2、3次药材味道会比较重，以后会越来越香，第一次香料的组合分量根绝自己味觉习惯调节

- 3.起卤水锅的时候用菜籽油和猪油组合，卤水的颜色和味道会好很多
- 4.卤水凉透后一定要进冰箱保存，冷藏的话2天烧开一次，冷冻的话半个月烧开一次杀菌
- 5.卤水卤过的食物越多味道越醇厚
- 6.卤过油性较大的食物后一定要将表面上的浮油撇掉一部分，防止卤水变质
- 7.卤水每次卤过食物后一定要过滤渣滓
- 8.卤水一定要定期补充香料和调料

【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】

香辣鸭脖子的烹饪技巧

- 1、这些年，香辣鸭脖子成为一道非常流行的小吃。一般的市价都在5块钱一根，如果按照这个配方，自己在家做的话，就能便宜很多很多啦，而且味道会更好吃。
- 2、现在很多超市和菜市场的鸡鸭专卖区，都可以直接买到整袋出售的冷冻鸭脖子，而且是已经收拾干净的，买回后洗洗就可以直接用了。如果你买的是带皮的鸭脖子，一定要去除鸭皮，和里面的器官再卤制。
- 3、外面买的香辣鸭脖子颜色偏红，那是放了食用色素的原因。如果你也喜欢颜色偏红的，可以添加一些红曲来调色，但我个人认为，在家吃其实没有太多的必要。
- 4、花椒，辣椒的量可以根据个人的口味进行调整。按照这个方子做出来的鸭脖子并不太辣。如果你喜欢特别辛辣的口味，可以将配方中花椒和辣椒的量加倍，如：一斤鸭脖，100克花椒，和100克辣椒。
- 5、另外，卤制鸭脖子的汤汁，冷却后可以倒入保鲜盒放冰箱冷冻保存。下次再煮的话，提前拿出融化后就可以继续使用。如果汤汁不够，可以适当的再补充一些水和调料。