

鸭掌加盟连锁 东阳鸭掌 潘老壮鸭舌怎样加盟

产品名称	鸭掌加盟连锁 东阳鸭掌 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】

青椒煸鸭舌的做法：

1这次我买的是冻鸭舌，如果买新鲜的更好。洗净后备用
2热锅冷油，油温后放入切好的姜，蒜片和花椒粒、干辣椒节，爆出香味后倒入洗净的鸭舌
3鸭舌炒变色后放入切好段的青椒节继续翻炒 4炒得青椒香味出来的时候就可放入一点豆瓣酱炒匀，酱香炒出后便可放入一盐、味精、鸡精、酱油（可不用）、糖调味好后即可出锅 5我这里是没放豆瓣资本的，所以没有那么好的卖像。还要强调的是鸭舌很容易熟的，所以不必炒太长时间。

【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】

麻辣鸭舌的做法：

1去除鸭舌血水 锅里放红糖炒糖色 锅里依次辣椒 麻椒 花椒翻炒 放入紧好的鸭舌 2水没过鸭舌 料酒 红葡萄酒 大料 葱姜 盐中火一个小时炖 3放入冰糖 收汤 品尝美味佳肴

【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】

酱香鸭舌的做法：

1.先把鸭舌洗净2.容器里放上所有辅料3.沸水把血污去掉，就是上面那白泡泡，一定在去掉4.用厨房纸巾吸干5.放到辅料里浸泡，隔一小时翻个面，浸泡4小时（如果赶着吃，哈哈，浸2小时也可以6.200度上下火烤15分钟。小贴士：腌的久一点入味。