

鸭架加盟费 浙江鸭架加盟 潘老壮鸭舌加盟费多少

产品名称	鸭架加盟费 浙江鸭架加盟 潘老壮鸭舌加盟费多少
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

香糟鸭信的制作食材：鸭舌头(鸭信)20条，葱2根，姜2片，料酒少许，酒酿1碗，盐

1茶匙，糖半大匙。教您香糟鸭信怎么做，如何做香糟鸭信才好吃1、鸭舌煎净喉骨及软管后洗净，放入开水中氽烫过捞出，再用清水冲洗；

2、另用清水加葱、姜、料酒，将鸭舌煮20分钟，待其熟软捞出；

3、酒酿用细网磨碎后，沥出汤汁、去渣，加入余下的调味料（2）拌匀，放入鸭舌浸渍入味，三天后即可捞出食用。

重点Tips提示：

若酒酿汤法太少时，要酌量增多，务必没过鸭舌，以助其入味，否则应中途多翻动。

玫瑰醉鸭舌：

材料鸭舌：

1磅醉鸡汁1樽玫瑰露2茶匙分量可自行调较鸡粉1茶匙冻开水2杯冰水2杯

做法：1先将鸭舌解冻，冲水洗净，之后「索」干鸭舌表面的水份。

2煮滚水，并在水中加鸡粉[令鸭舌够味]。

3水滚就下鸭舌，煮5分钟至熟透。

4熟透后将鸭舌过「冷河」，先过冻滚水，再浸冰水[可令鸭舌爽口弹牙]。

5之后，将鸭舌「索」干水[导致汁不会被沟稀]。

6便可开始用醉鸡汁浸鸭舌[汁要浸过鸭舌表面]，最后加入玫瑰露[令其香d]。

7盖上盖，放在雪柜24小时至入味即可食用。

金蝉，又名知了猴、知了龟，素有唐僧肉的美誉。之所以叫唐僧肉，除了其营养价值之外更有深厚的文化韵味深在其中。由于金蝉的营养价值高和风格独特的好口感，以及对人体发挥的多种滋补药效功能，民间早有把吃金蝉子比喻成可以让人长生不老的“唐僧肉”。

油炸金蝉的做法：

- 1.把罐头的金蝉倒入一个盆中，不要罐头里的水，换成清水泡半天，中间可以换几次水。（因为罐头装的非常咸，有清水泡一上让它释放一下盐份）
- 2.从清水中捞出，用厨房纸吸干水分
- 3.锅里放油，油五、六成热的时候放入金蝉，当金蝉飘上来变成金黄色时即可捞出
- 4.吃的时候撒些熟的白芝麻即可