

鸭架加盟费用 潘老壮鸭舌店 衢州鸭架

产品名称	鸭架加盟费用 潘老壮鸭舌店 衢州鸭架
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】

挑选鸭脖：新鲜的肉类表面有光泽，并有一种固有的香味，指压时富有弹性，瘦肉鲜红，肥肉洁白，颜色均匀，外表微干或微湿润，不粘手。质量差的肉表面干燥或极为湿润，无光泽，无弹性，白中带黄。变质的肉颜色暗淡，指压后凹陷不能恢复，切面上有粘液，可以闻到异常气味，如是死后屠宰的，则肉色暗红，有青紫色斑，血管中有紫红色血液淤积。

【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】

烤鸭脖的做法：

1.主辅料：鸭脖、烤肉调味料2.把鸭脖洗净，放入烤肉料。3.加少许盐，翻拌均匀。4.装入食品袋，反复捏匀，腌渍2小时以上。5.把腌渍好的鸭脖，摆入烤盘。6.均匀的抹一层食用油。7.烤箱230度，中下层，放入烤盘，烤制20分钟。8.取出烤盘，尝尝口味，刷少许油。9.重新放入烤箱，上移至中层，再烤5分钟即成。10.装盘，即可上桌品味。

小贴士：

- 1、腌料也可以自己用生抽、蚝油、盐、香辛料等搭配调制。
- 2、烤制的时间仅供参考。

【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】

特色鸭脖的做法：

卤水的制作：煮高汤：（猪棒骨，牛棒骨，鸡骨架）将上述原料洗净，焯水，放入清水中，小火煮8小时以上，捞出棒骨留下清汤待用。炸香料：色拉油、鸡油（2：1），加热放入蒜瓣、洋葱片、大葱段小火炸成金黄色，倒入高汤内。加香辛料：。肉桂，八角，白扣，丁香，良姜，肉扣，砂仁，小茴香，碧波，香叶，排草，鲜茅草，花椒适量，根据个人喜好。调味：按汤重加蚝油150-200克，鱼露100克，白酒100克，料酒半瓶，倒入后搅拌，汤不辣可放一点辣椒进去。