

鸭舌 原味鸭舌多少钱 潘老壮

产品名称	鸭舌 原味鸭舌多少钱 潘老壮
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】

糟两样的做法：

1.毛豆洗净，剪掉头尾，2.开水下锅煮1分钟，捞出，冲冷水3.鸭舌洗净，原味鸭舌价格，剪掉两“腿”4.姜片、料酒一起入锅小火煮10分钟5.煮好后6.捞出鸭舌7.醪糟一包，倒入密封罐8.将毛豆、鸭舌浸泡入其中。12小时后，夹出来食用。小贴士放冰箱，滋味更好。毛豆煮好后迅速冷却是防止发黄

【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】

材料天目山笋干50克，鲜鸭舌250克，西兰花100克调料鸡精、味精、盐、火腿汁、清汤、姜葱水各少许
做法1、天目山笋干用水浸泡好，鸭舌用姜葱水腌透，捞出备用。

2、拿一只小碗，把鸭舌垫底排好，上面放笋干。

3、把清汤、火腿汁调味，原味鸭舌批发，浇在鸭舌碗中，蒸30分钟。

4、把蒸好的鸭舌倒扣在盘中，边上围焯过水的西兰花即成。小诀窍特点

色彩艳丽，口味鲜爽

【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】

豉香鸭舌的做法：

- 1、备好半生的鸭舌及豆豉还有生姜。
- 2、用重盐及少许热水搓洗鸭舌，再冲净控水备用。
- 3、锅里加油，鸭舌，将豆豉及姜丝下锅煸香。
- 4、再加入料酒及适量的清水，煮至食材出味。
- 5、再将洗好的鸭舌下锅。
- 6、中火煮至入味，大火煮至收汁即可。（灯光比较暗，实际色泽比较红亮）
- 7、朋友们喜欢也可以试一下哦，一份豉香鸭舌就完成了。

小窍门：鸭舌易熟，煮的时候用小火，收汁用大火使用的厨具：炒锅所属分类：凉菜 家常菜

鸭舌-原味鸭舌多少钱-潘老壮(推荐商家)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）是浙江金华,其它的翘楚，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在潘老壮领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创潘老壮更加美好的未来。