

浙江鸭脖加盟 潘老壮鸭舌加盟费用 辣鸭脖加盟店

产品名称	浙江鸭脖加盟 潘老壮鸭舌加盟费用 辣鸭脖加盟店
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

葱姜蒸鸭舌的做法：

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，将豆豉及姜丝下锅煸香。4.再加入料酒及适量的清水，煮至食材入味。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。

小贴士鸭舌易熟，煮的时候用小火，收汁用大火

葱姜蒸鸭舌的做法：

1.备好鸭舌头一份。2.锅里加入少许的温水及一把细盐。3.将鸭舌搓洗好，再控水码在盘子里。4.用适量姜片及葱段提味。5.入蒸锅隔水蒸至15分钟即可。6.这样子一份葱姜蒸鸭舌就完成了。小贴士洗鸭舌用多一点细盐搓洗，就可以将鸭舌洗的十分干净。

【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 花椒 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】

熏烤鸭脖的做法：

鸭脖洗净后用盐巴擦遍全身，接着冲洗干净。上一口大锅！！！装入能够没过鸭脖的水，鸭脖冷！水！入！锅！放入姜片、料酒去腥味！盖上锅盖等水开。水开后打开锅盖转中火煮两分钟后捞起过冷水冲洗干净放一边备用，清洗大锅！擦干大锅备用。现在可以开始处理鸭脖了，把鸭脖放在铺了保鲜膜的烤盘上。撒盐、糖、生抽、老抽以及各种粉！用保鲜膜包好！腌制入味！！！最少腌制一个小时！！！天热放入冷藏室腌制！大锅底倒入少许茶油，没有的话也可不加。倒入大米！架入蒸屉或者不锈钢架子，都没有的就平铺筷子！只要这些工具能与大米隔开就好！架子与大米之间一定要留有空间！最少也要3cm的距离！好嘞！放入鸭脖盖上锅盖打开火熏吧！熏的过程中有大米烧焦味！也会冒烟！不要管！不要打开锅盖！只要打开抽油烟机就好了！熏半小时后就差不多了，如果喜欢烟熏味重些的朋友可以延长时间熏烤。只要你的锅里还有大米就可以继续熏！