

# 潘老壮鸭舌怎样加盟 卖什么小吃赚钱 浙江小吃

产品名称	潘老壮鸭舌怎样加盟 卖什么小吃赚钱 浙江小吃
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】

可乐鸭脖原料：鸭脖、葱段、姜片、蒜、八角2个、干辣椒、玉米粒、可乐做法：1、鸭脖洗净切段，放入开水里焯，捞出，控干水分待用；2、把锅烧热放油，油热后放入葱段、姜片、蒜、干辣椒、八角煸炒，接着放入鸭脖继续煸炒，放入少量的老抽，糖、适量的盐、鸡精煸炒3到5分钟，之后放入百事可乐，开大火，鸭脖煮沸，转小火继续炖；3、鸭脖炖15分钟，转大火，收汁，在收汁之前。放玉米粒，煸炒2分钟即可。

【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】

秘制辣酱鸭脖的做法：

- 1 ‘ ’ 鸭脖放入清水中，加适量料酒，浸泡30分钟，洗净血水。
- 2锅中加入清水，将鸭脖放入锅中，加葱、姜、料酒，水沸后撇去浮沫，捞出鸭脖。
- 3 ‘ ’ 锅中油热后，放入葱、姜、花椒、八角、辣椒、煸炒出香味。
- 4放入鸭脖，加入料酒、老抽、甜面酱翻炒。
- 5、待鸭脖上色后，倒入砂锅中，加清水刚刚没过鸭脖，加入调料包，大火煮开后，转小40分钟左右。

小窍门：不用砂锅，直接在炒锅中也可。

【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】

## 麻辣鸭脖的做法

材料：鸭脖子250克鸭脖子(4张)卤水料：八角3枚、草果1个、甘草2块、丁香2颗、桂皮1小段、小茴香5ml、香叶2片、干辣椒10克(剪成段)、花椒粒20颗、老抽5ml、生抽30ml、蚝油15ml、盐适量、糖5ml、姜片2片、大蒜20克、高汤适量

做法：1、用流动的清水冲洗鸭脖子。2、锅烧热，放入油，放入干辣椒段、花椒、姜片、大蒜炒香。3、加入高汤烧开，高汤没过鸭脖子。4、加入八角、草果、甘草、丁香、桂皮、小茴香、香叶。5、加入生抽、老抽、蚝油、糖、盐烧开，调好卤水。7、加盖转小火将卤水熬制1个小时8、待卤水放凉以后将鸭脖子放入卤水中浸泡3小时9、将鸭脖子捞出，开火将卤水烧开，卤水烧开后将鸭脖子放入煮20分钟即可。