

油炸知了的做法 潘老壮 东阳油炸知了

产品名称	油炸知了的做法 潘老壮 东阳油炸知了
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】

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，东阳油炸知了，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，油炸知了的做法，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】

糖醋鸭脖的做法：

1、鸭脖洗净沥水放碗内。2、放入150ML水，姜切片与鸭脖搅拌均匀放高压锅内隔水蒸15分钟。（如果想让鸭脖子有五香味或者辣的味道，可在蒸的时候放入干辣椒或者八角桂皮）

- 3、用筷子取出鸭脖放盘子里。 4、姜取出不要，汁留着备用。
- 5、锅烧热放50ML油烧七成热放鸭脖爆到微发黄捞出。
- 6、锅内留底油放50克砂糖溶至古铜色水质倒入鸭脖裹上糖色。
- 7、放入先前的蒸汁煮8分钟再放入30ML醋继续煮。 8、汤收拢滴几点香油就可以出锅了。

【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，油炸知了批发，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，油炸知了吃法，收汁，在收汁之前。放玉米粒，煸炒2分钟即可。

油炸知了的做法-潘老壮(在线咨询)-东阳油炸知了由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。行路致远，砥砺前行。金华市婺城区潘老壮鸭舌店（www.jhplzys.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为其它具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!