

# 武汉毛明圣餐饮公司 烤鸭肠加盟培训 青山烤鸭肠加盟

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 武汉毛明圣餐饮公司 烤鸭肠加盟培训<br>青山烤鸭肠加盟 |
| 公司名称 | 武汉毛明圣餐饮管理有限公司                |
| 价格   | 面议                           |
| 规格参数 |                              |
| 公司地址 | 武汉市江岸区江汉一路59号3-3             |
| 联系电话 | 13419552981                  |

## 产品详情

喜欢烹饪的朋友们，面对鸭肠的时候都会有一个烦恼，那就是，烤鸭肠加盟技术，鸭肠要怎么清洗呢，要最初美味的鸭肠，清洗才是最关键的一步，下面莱双喜来给讲解一下，鸭肠应该如何清洗。

### 方法一

1、用2根筷子要用方头的筷子，把鸭肠夹在筷子里面夹紧一些。然后从一边抽出。这样鸭肠表面的物质就会被抽掉。

2、这样反复几次，就会把鸭肠里面的杂物清洗干净。方法二

1、将鸭肠初步洗干净、破开。

2、然后加盐、醋、生粉搓2至3分钟再用清水冲洗干净即可。提示：也可以用盐但盐要多些。

铁板烤鸭肠是最I新流动小吃项目，投资小，利润大，是你们创业最近小吃，让想铁板烤鸭肠创业的朋友，烤鸭肠加盟要多少钱，学会技术，实现其创业的想法。铁板烤鸭肠主要培训卤制技术，穿串技术，烤鸭肠加盟培训，烤制技术，酱料技术制作过程，青山烤鸭肠加盟，老师一对一教学操作，学员亲自动手练习，学期没有限制学会为止。新乡小吃培训学校铁板烤鸭肠优势：技术过硬，口味正宗，先品尝后学，免费后续技术升级，学不会免费重学

## 双椒爆鸭肠的做法

- 1.准备好原材料
- 2.用盐搓洗鸭肠，冲洗干净
- 3.再加入面粉揉洗鸭肠，冲洗干净
- 4.将花椒、八角和桂皮放入钢球中煮水，水开后继续煮上两、三分钟
- 5.下入洗好的鸭肠，鸭肠微微打卷后捞出切成小段
- 6.锅中留少许油，下入泡椒、大蒜片和红尖椒一起爆香
- 7.再下入刚焯过水的鸭肠翻炒
- 8.加入适量的生抽、料酒和盐调味料，翻炒均匀
- 9.出锅前加入花生米翻炒即可，出锅装盘

武汉毛明圣餐饮公司(图)-烤鸭肠加盟培训-青山烤鸭肠加盟由武汉毛明圣餐饮管理有限公司提供。武汉毛明圣餐饮管理有限公司（[www.whsmms.com](http://www.whsmms.com)）实力雄厚，信誉可靠，在湖北武汉的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领毛明圣和您携手步入辉煌，共创美好未来！