

鸭架店加盟 绍兴鸭架加盟 潘老壮鸭舌好吃

| | |
|------|----------------------|
| 产品名称 | 鸭架店加盟 绍兴鸭架加盟 潘老壮鸭舌好吃 |
| 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】

香草卤鸭脖的做法：

鸭脖洗干净之后焯水 焯完水之后 浸入冷水 这样可以让鸭脖更有嚼劲锅烧热后转小火放油 煸炒香料一定要小火啊啊！不然干辣椒和花椒很容易变黑变苦炒出香味后 放一碗半的水 然后就放生抽 老抽 黄酒 白糖小火煮30分钟左右

小贴士：

- 1、最后放完酱油要尝下味道哦！宁愿淡一些也不要咸啊 因为煮得时间长了 味道会变浓
- 2、水如果不够的可以再加一些 因为煮得时间比较长

【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】

姜辣鸭脖鸭爪的做法：

鸭脖子撕干净表面的筋膜，砍小段，鸭爪清理干净；干辣椒洗净擦干，姜块切片，蒜瓣切厚片；鸭脖子鸭爪先用开水氽烫冲洗干净，加两片桂皮，一把花椒（随手），两根当归须（去腥），加盐，加水（淹过所有材料）入高压锅上汽冲6-7分钟；出锅后捞出沥干（弃香料）备用；坐锅温菜油（比平常炒菜多2-

3倍)，小火下姜片、干辣椒、蒜片慢慢熬出香味；捞出干椒姜片蒜片，油留锅里；转大火下卤好的鸭脖子、鸭爪，不停翻炒出香味，喷少许白酒继续翻炒，加入炸好的干椒姜片继续翻炒，最后淋生抽蚝油拌匀即可。

【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】

蒜苗炒鸭条的做法：

材料蒜苗450g，烤鸭肉1/8只，色拉油，盐，味精，糖各少许做法蒜苗切段清洗干净，沥干水分待用，烤鸭去骨切成条待用。

烧热锅里的油，放入蒜苗煸炒数下。

加入烤鸭条，与蒜苗一起翻炒约一分钟，加入热水至所有材料的2/3处，用中火煮透。

适量加入盐、味精、糖，大火收干水分，装盘即可。小诀窍由于烤鸭含有很多油分，所以色拉油不需要很多，一点点就可以了，盐、味精、糖具体加入多少，可根据自己的口味调节。