

金华知了加盟 潘老壮鸭舌怎样加盟 油炸知了加盟店

产品名称	金华知了加盟 潘老壮鸭舌怎样加盟 油炸知了加盟店
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

【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】

鸭脖怎么做？

- 1、鸭脖子的初加工鸭脖子解冻，冲洗干净后，加入姜块50克、葱节50克、精盐100克及料酒、硝盐拌和均匀，腌渍码味约12小时，取出，用清水洗净，然后放入沸水锅里氽一水，捞出备用。
- 2、制辣味卤汁干辣椒剪成节，八角、三奈、桂皮、小茴香、草果、丁香、砂仁、花椒、豆蔻、排草、香叶等用清水稍泡，沥水；红曲米入锅，加入清水1200克熬出色，然后去渣，留汁水待用。净锅上火，放入精炼油烧至三成热，下入干辣椒节、香辛料及剩余的姜块、葱节稍炒，掺入鲜汤及红曲米水，调入精盐、味精烧开后，改小火熬煮2小时，至逸出辣味、香味后，即成辣味卤汁。
- 3、卤制把初加工好的鸭脖子放入烧开的辣味卤汁里，用中火卤10分钟即可关火，让鸭脖子继续在辣味卤汁中浸泡20分钟，随后捞出晾凉即可斩块食用。特点；香辣浓郁、鲜嫩可口。

【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：

简介鸭脖肉质软嫩，纯麻爽口，吃上一口，留香持久，回味无穷，麻辣的诱惑无法抵挡，是一道很不错的休闲美食哦！

做法：

1.首先将准备好的鸭脖切段、姜切片、少许切成姜米、干辣椒切节。2.将鸭脖倒入碗中，油炸知了加盟店，加入适量白醋，抓匀，洗净，去除白色的膜，接着放入姜米，加入一勺盐、适量料酒，半勺五香粉，抓匀腌制五个小时后，洗净。3.锅中倒入清水，下入鸭脖，盖上锅盖，焯水，待血水煮出后，捞出备用。4.锅中放入油，下入姜片、干辣椒煸香，随后加入花椒粒，翻炒均匀，倒入适量清水，盖上锅盖，煮开时，加入草果、香叶、丁香、八角、山柰、白寇、桂皮、陈皮、倒入适量生抽、适量老抽、加入一勺盐、一勺白糖，盖上锅盖，小火煮两个小时。5.再将鸭脖倒入锅中，关火浸泡半个小时后，再开小火煲二十分钟，接着关火浸泡三个小时，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】

卤水鸭脖的做法：

- 1.锅中放入适量的水，大火烧开后，将洗净的鸭脖、姜片、料酒放入，余煮2分钟，黑知了加盟，然后捞出冲洗干净，沥干；
- 2.锅中放入清水、卤水汁、干辣椒和盐，大火烧沸；
- 3.将鸭脖放入锅中，煮30分钟，金华知了加盟，然后再加盖焖20分钟即可。

鸭颈的烹饪技巧

- 1、鸭颈子以袋装冰鲜的去皮为好。一定要先腌渍、焯水后再卤制，怎么知了加盟，否则腥味太重。
- 2、干辣椒以选干小米椒为好，因为这种椒色红油亮、辣味较重。
- 3、卤鸭颈子店都声称用了几十种香料，其实香料的种类不在于多、量不在于大，关键在于要掌握好用量比例，使香料达到和味的效果，呈现出一种若有若无的香味。

金华知了加盟-潘老壮鸭舌怎样加盟-油炸知了加盟店由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。金华市婺城区潘老壮鸭舌店（www.jhplzys.com）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。潘老壮——您可信赖的朋友，公司地址：浙江省金华市婺城区亚峰路147号，联系人：潘经理。