

金华潘老壮鸭舌 鸭肠供应商 浦江鸭肠

产品名称	金华潘老壮鸭舌 鸭肠供应商 浦江鸭肠
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

玫瑰醉鸭舌：

材料鸭舌：

1磅醉鸡汁1樽玫瑰露2茶匙分量可自行调较鸡粉1茶匙冻开水2杯冰水2杯

做法：1先将鸭舌解冻，冲水洗净，之后「索」干鸭舌表面的水份。

2煮滚水，并在水中加鸡粉[令鸭舌够味]。

3水滚就下鸭舌，煮5分钟至熟透。

4熟透后便将鸭舌过「冷河」，先过冻滚水，再浸冰水[可令鸭舌爽口弹牙]。

5之后，将鸭舌「索」干水[导致汁不会被沟稀]。

6便可开始用醉鸡汁浸鸭舌[汁要浸过鸭舌表面]，最后加入玫瑰露[令其香d]。

7盖上盖，放在雪柜24小时至入味即可食用。

烩鸭四宝的简介：颜色金黄，汤汁清爽，质地脆嫩，味道鲜。

烩鸭四宝的制作食材：鸭胰100克，鸭掌50克，鸭舌50克，鸭腰30克。

香油5克，葱姜油10克，鸡汤300克，胡椒粉少许，毛姜水适量，湿淀粉300克，料酒15克，酱油10克，盐2

克，味精2克。

【潘老壮鸭舌】教您烩鸭四宝怎么做，如何做烩鸭四宝才好吃1.将鸭胰、鸭掌、鸭舌、鸭腰(切除腰臊)洗干净，放到开水锅里用旺水煮，烧开后撇去浮沫，改文火煮熟后，沥汤待用。

2.把鸭胰切成段，鸭掌切成条，鸭腰去皮剥开，鸭舌洗干净，然后都倒入开水里焯一下，捞出控净水。

3.把鸡汤倒入炒锅，放旺火上，再加入料酒、酱油、盐、毛姜水、味精，烧开后撇去浮沫，将汤调成金黄色，淋入湿淀粉，勾成稀稀的乳芡汤。

4.再把鸭料(四宝)倒入，轻轻搅拌均匀，滴入葱姜油和香油，盛碗后，撒上胡椒粉即成。

大厨点睛（特级大厨罗昌明）：此菜的特色在于鸡汤与鸭料的混用，鸡汤的鲜美能将鸭肉中的腥臊去掉。

饮食小常识：

《西游记》中去西天取经的“唐僧”，原是释迦牟尼如来佛的二徒弟“金蝉子”（又称金蝉长老）转世，唐三藏由金蝉子转世为真灵东土大唐高僧，喻有“金蝉脱壳”之意，所以人们将脱壳变身的蝉作为长生、再生的象征，因此，在《西游记》中也有了吃“唐僧肉”可以长生不老的说法。金蝉含有丰富的蛋白质，还有很多人体所需的营养素。即便你怕虫，也要闭着眼睛尝试一下，很美味滴。