

# 衢味鸭先知精选品牌 特色串串 宁波烤猪蹄

产品名称	衢味鸭先知精选品牌 特色串串 宁波烤猪蹄
公司名称	金华衢味鸭先知餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省金华市金东区金港大道（金义网络经济学院正对面）
联系电话	17688628224

## 产品详情

公司旗下品牌有主打烤猪蹄，烧烤系列的特别一蹄；主打炸鸡汉堡系列的胃知数；主打卤味系列的衢味鸭先知。

衢味鸭先知与您分享猪蹄的烹饪技巧

猪蹄营养丰富，烤猪蹄培训，口感好，深受大众喜爱，烤猪蹄子，不过猪蹄的做法也是有讲究的哦。

- 一、猪蹄作为通乳食疗时应少放盐，不放味精。
- 二、洗净猪蹄，用开水煮到皮发胀，然后取出用指钳将毛拔除，省力省时；
- 三、猪蹄带皮煮的汤汁后不要浪费，可以煮面条，味道鲜美而且富含有益皮肤的胶质；
- 四、猪毛多，可以将松香先烧溶趁着热，泼在猪毛上，待松香凉了，揭去，猪毛随着也全脱；
- 五、为防传播给食用者，制作前要检查好所购猪蹄是否有局部溃烂现象，把毛拔净或刮干净，剁碎或剁成大段骨，连肉带碎骨一同掺配料入锅。

公司旗下品牌有主打烤猪蹄，烧烤系列的特别一蹄；主打炸鸡汉堡系列的胃知数；主打卤味系列的衢味鸭先知。

衢味鸭先知与您分享

吃猪蹄的好处改善疾病

猪蹄当中的胶原蛋白含量非常高，不仅对皮肤有很好的保养效果，而且还能够增强血管弹性，对很多疾病都有非常好的辅助治果。适量食用猪蹄，能够让冠状动脉的弹性恢复，从而给身体提供更多血液，血

液的循环能力也会有很大提高。猪蹄各方面的营养价值都非常高，对身体健康有有很多的好处，特别是对女性来讲，有着很好的美容养颜效果。但是猪蹄当中的脂肪含量较高，在通过食用猪蹄进补的时候，一定要确定自己的身体状况是否允许，避免因盲目食用，反而给身体增加负担。

公司旗下品牌有主打烤猪蹄，烧烤系列的特别一蹄；主打炸鸡汉堡系列的胃知数；主打卤味系列的衢味鸭先知。

衢味鸭先知与您分享红扒猪蹄原料：

肥猪蹄四只，择净毛根，开水烫煮去，捞出后投入宽水中，加入卤料，黄酒，糖大火烧开，宁波烤猪蹄，转小火焖煮熟烂，取出拆骨，尽量保持猪蹄的完整，拆好后备用。将猪蹄抹匀老抽，晾干下油锅煎炸皮面，糖色固定即可，另起油锅将葱姜爆香后，投入猪蹄，加好料酒两大勺，特色串串，冰糖或砂糖两勺高汤没过原料，适量盐，酱油，味精，烧开收汁，小心将猪蹄托出码大盘内，余汁浇在上面即可。

衢味鸭先知精选品牌(图)-特色串串-宁波烤猪蹄由金华衢味鸭先知餐饮管理有限公司提供。衢味鸭先知精选品牌(图)-特色串串-宁波烤猪蹄是金华衢味鸭先知餐饮管理有限公司（[www.qwtbyt.com](http://www.qwtbyt.com)）升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：邵韬。