新乡正宗香酥鸭小吃技术

产品名称	新乡正宗香酥鸭小吃技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

新乡正宗香酥鸭小吃技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

我小时候不吃鸭，因总觉得鸭肉上带着一股挥之不去的腥臊气。长大之后，也不知道从何时起，忽然就迷上了鸭肉丰腴柔嫩的质感，自此一发不可收拾。这才知道，鸭的独特味道一如蔬菜界的香菜和水果界的榴莲，爱则牵肠挂肚流连忘返，恨则掩鼻避之唯恐不及。

但相比香菜和榴莲，鸭的拥趸恐怕还是占多数的，大江南北都有几道以鸭子为主料的特色美食。其中最为扬名海内外的恐怕就算北京烤鸭，其讲究的是鸭皮酥脆、鸭肉嫩浓。但还有另外一道菜就是模样高贵端庄的香酥鸭，最适合宴席正餐。这道菜不知来历，恐怕也无从考据，但却单凭一副上好卖相和一身极致美味便足够征服任何挑剔的食客。然而，要征服每一位食客，主人却也不得不花费些心思与时间。

香酥鸭是一道江苏、四川、湖南等地的传统名菜，川菜、苏菜、湘菜中均有此菜，鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，最后经油炸而成。色泽红亮，口感皮脆肉酥。以葱白、甜面酱、番茄酱佐食，味更丰富。此菜注重工艺造型，讲究原料配合，形态美观，色调柔和，集松泡、酥脆、软嫩、鲜香于一体，深受四方宾客欢迎。

香酥鸭子是四川名菜之一。1954年7月，周恩来总理在日内瓦会议结束以后，设宴招待瑞士的社会名流。当卓别林吃到四川盐帮菜名厨董俊康做的一道香酥鸭子时，赞不绝口，称之为终生难忘的美味。并向总理提出，希望带一只回家，与家人共享。并成为其生前最喜欢吃的菜品之一。鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，最后经油炸而成。此菜色泽红亮，口感皮脆肉酥。以葱白、甜面酱、番茄酱佐食，味更丰富。

香酥鸭是在很多地区都能看到的一种特色小吃，喜欢吃的人大有人在。但是最近几年很多人都在说外面

卖的香酥鸭不卫生，食用不安全，让很多爱吃香酥鸭的人也忘而却步。

香酥鸭的做法

制作香酥鸭的材料

平时制作香酥鸭时需要准备一只鸭子，食用油要多一些，再准备一些酱油和花椒，另外盐需要准备五克，料酒十五克，葱姜各适量准备，最后再准备两三粒的八角。

香酥鸭的做法步骤

1、把准备好的鸭子用清水洗好，去掉它的内脏，并清洗干净，再把它全身都涂抹上食用盐，然后加入花椒和葱姜以及料酒进行腌制，腌制的时间应该在两天左右。

2、把腌好的鸭子入高压锅蒸隔水蒸制，开锅以后再蒸四十分钟，等高压锅的高压阀自动降落以后取出去掉鸭子表面的水分。

3、在炒锅中多放油，加热，加热到七成热时，把鸭子入锅炸制，炸到表面微黄以后取出，在它的表面上涂抹一些料酒和酱油，然后再入油锅炸制，炸到鸭子表面松脆金黄以后取出，用刀把炸好的鸭子切段装盘，然后撒一些花椒盐，自制的香酥鸭就能上桌食用了，尝一品，那味道一点也不比外面卖的香酥鸭差。