

# 开袋即食品如意鸭批发 胜缘食品有限公司 泰州如意鸭批发

产品名称	开袋即食品如意鸭批发 胜缘食品有限公司 泰州如意鸭批发
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

## 滋味鸭的做法

六安市胜缘食品有限公司为提升品牌影响力及适应市场发展需求，公司对品牌已进行全方面升级；基于在冷冻品领域多年建立的品牌优势、大别山地区生态食材及传承安徽美食文化，泰州如意鸭批发，在原有“胜缘”品牌的基础上，创建代表时尚健康的“尚康”品牌。

## 滋味鸭的做法

滋味鸭的做法1.鸭子1好从背部开膛，收拾干净，剁去鸭脚。我跟杀鸭子的师傅说要把背部剁开，结果人家一刀下去，连腹部也给剁开了，只有一点皮连着，后来洗的时候皮彻底断开，成两个半只鸭了

滋味鸭的做法2.鸭子完全沥干水后抹盐，里外都要抹均匀，我这次买的鸭子较小，大约用30克盐，调理腌制品如意鸭批发，如果是5斤左右的鸭子，建议用40克盐

滋味鸭的做法3.抹老抽，里外都要抹到，老抽主要是为了上色，然后再抹姜末，开袋即食品如意鸭批发，去腥。然后用密实袋封好，放冰箱腌制24小时

滋味鸭的做法4.准备好卤制用的香料，下面图中从上到下，

滋味鸭的做法5.鸭子从冰箱取出后，抹去上面的姜末，放入预热190度的烤箱烤30分钟，大鸭子可以多烤约10分钟。中间约20分钟的时候，取出刷蜂蜜一次，再继续烤到时间

滋味鸭的做法6.烤鸭子的时候，烧一锅水，放入步骤4的香料、一勺甜面酱、盐、生抽、老抽、一小块冰糖，煮约15分钟，鸭子烤好后立即放入沸腾的卤锅中，关小火，卤约15分钟，关火再焖15分钟，取出放烤网上全身抹上一层薄薄的麻油，风干约15个小时以上。吃的时候直接斩块即可 抢首赞 评论 分享 举报

## 滋味鸭正宗做法?

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

## 滋味鸭正宗做法

- 1、滋味鸭放入大一些的容器，放入葱段儿、姜片儿、花椒、大料、料酒、酱油，均匀涂抹在鸭子身上，腌制1 - 2个小时。
- 2、腌制好的滋味鸭，表面均匀涂抹糖浆。
- 3、烤箱180度预热，中层50分钟左右，下层放上盖了锡纸的托盘，以免烤出来的滋味鸭鸭油流在烤箱里。
- 4、切薄薄的片儿，将剩下来的滋味鸭鸭架子放葱姜煮汤，做好的滋味鸭鸭汤再放盐佐味儿，正宗如意鸭批发，味道也特别棒哦。
- 5、滋味鸭外皮焦黄香脆，内质肉嫩滑润；将滋味鸭鸭肉切成薄薄的片儿，每一片有皮有肉有油，荷叶饼上抹上一层甜面酱，加上大葱段，把滋味鸭鸭肉片卷进去，吃起来肥而不腻，鲜美可口。然后，用“鸭架”炖汤，清爽利口。
- 6、外皮油亮酥脆，肉质洁白、细嫩，口味鲜美。

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。公司坐落于六安市裕安区分路口镇开发区，总投资达7000余万元，员工300余人，年产销额1.5亿元。

## 滋味鸭怎么弄

选鸭：制滋味鸭的原料鸭愈肥愈好，并以未生蛋和未换毛者为佳。

腌制：

制滋味鸭1：杀鸭退毛，去内脏，宰去翅尖，鸭脚，从胸脯剖开洗净，再吊 酱板鸭

起滴干水份。

制滋味鸭2：擦盐。将精盐于锅中炒干，并加入0.125%的茴香，炒至水气蒸发后，取出磨细。其后将鸭称重，用其重的6.25%的干盐。将盐的3/4从颈部切口中装入，反复翻揉，务使盐均匀地粘满腹腔各部。其?的盐擦于体外，应以胸肌、小腿肌和口腔为主。擦盐后依次码在缸中，经盐渍12小时后取出，提起后翅，撑开肛1门，使腔中盐水全部流出，这称为扣卤。然后再叠于缸中，经8小时左右进行第二次扣卤。

开袋即食品如意鸭批发-胜缘食品有限公司-

泰州如意鸭批发由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）是安徽六安,其它的企业，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在胜缘食品有限公司领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创胜缘食品有限公司更加美好的未来。