

黑鸭鸭架加盟店 金华鸭架加盟 潘老壮鸭舌怎么样加盟

产品名称	黑鸭鸭架加盟店 金华鸭架加盟 潘老壮鸭舌怎么样加盟
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

鸭舌草炖猪肘肉：

鸭舌草炖猪肘肉的做法详细步骤将鸭舌草去杂洗净；猪肘肉洗净切块，锅内加适量水，放入猪肘肉煮沸，加入调料，炖至肉熟透，投入鸭舌草，炖至入味加入味精，出锅装碗即成。鸭舌草炖猪肘肉的做法小贴士健康提示：

鸭舌草与猪肘肉相配，具有清热的功效。

食物相克：

猪肘：猪肉不宜与、鲫鱼、虾、鸽肉、田螺、杏仁、驴肉、羊肝、香菜、甲鱼、菱角、荞麦、鹌鹑肉、牛肉同食。食用猪肉后不宜大量饮茶。

酱香鸭舌的做法：

主料：鸭舌 调料：鲍鱼酱、鲍汁蚝油、葱、姜块、酱

制作：将鸭舌洗净、去舌根（另用）飞水，用力搓洗掉舌苔及粘膜，冲洗干净、炒锅放底油爆香葱姜块，放鲍鱼酱、鲍汁蚝油、炒香，加清水放鸭舌烧开，打去浮沫、移小火酱制8成熟，离火浸泡、待酱汁温度降至微热时捞出，控净酱汁，晾凉即可摆盘上桌。特点：酱香浓郁，入口筋道。

鸭舌在下锅酱制之前一定洗干净、待酱至8成熟时要离火，不然待酱汁凉后鸭舌就过火了。

创意“藤桥鸭舌”的详细做法：

原料：

藤桥原味鸭舌12个，苦苣5克，红加仑5粒。

调料：

自制卤水500克，花瓣2克，草莓1个。

卤水配方：

八角、花椒、桂皮、、、罗汉果、香茅草各5克，水2500克，鸡粉、干锅酱、糖色各30克，美极鲜味汁15克，冰糖10克，干辣椒4粒，海皇酱20克。

制作方法：

- 1、将鸭舌制净，入沸水锅中焯水3秒钟捞出，入烧开的卤水中烧制30秒，熄火，浸泡30分钟，捞出，沥净水分，装入凉卤水中保存。
- 2、上桌时，将卤水烧开，将鸭舌取出，摆出造型，用苦苣、红加仑、花瓣、草莓点缀上桌即可。

关键：

鸭舌一定要入味，卤制时不宜火力过猛以免使其质感变老。