

小成本创业项目 舟山创业项目 潘老壮鸭舌招商

产品名称	小成本创业项目 舟山创业项目 潘老壮鸭舌招商
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

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

鸭脖怎么做？

- 1、鸭脖子以去皮为好。一定要先腌渍、焯水后再卤制，否则腥味太重。加放硝盐才会色泽浅红、风味较佳，千万不要过量多加！以免对人体有害。
- 2、干辣椒以选干小米椒为好，因为这种椒色红油亮、辣味较重。辣椒剪成节后，还应保留辣椒籽，因为辣椒籽也有增加卤汁香味的作用。炒制干辣椒时，宜重放精练油，稍炒即可（切忌炒焦成糊辣风味），掺入鲜汤煮制后，方可突出其"劲辣"风味。
- 3、卤鸭脖子店都声称用了几十种香料，其实香料的种类不在于多、量不在于大，只需九种就可以了，关键在于要掌握好用量比例，使香料达到和味的效果，呈现出一种若有若无的香味。鸭脖子骨头里也带辣味，其实不难，鸭脖子氽水后，脊椎管里脊髓成熟收缩，露出小孔，卤制时辣油汁进入孔内，骨内自然带有辣味。

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

劲爆辣鸭脖的做法：

1.将鸭脖洗净，放在开水里，待血末溢出时，将鸭脖捞起。2.用凉水冲洗干净，切成两半，方便下面的泡制。3.将所有材料放在油锅里炒香。4.放入大量的水，可以多放些红辣椒和盐。水开后，用小火慢慢熬一小时。再等卤汁冷却后，将鸭脖子放进卤汁浸泡12小时。5.只是我浸泡一夜的鸭脖子，在卤汤里加热后捞出，空干后装盘。6.在鸭脖子上刷上一层辣椒油和豆豉酱。放进微波炉烤一分钟。7.劲爆辣爽的鸭脖子就大功告成啦！小贴士：在浸泡鸭脖的时候，要记得卤汤一定要冷却，这样泡出来的鸭脖子有嚼头。

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

麻辣鸭脖的做法小窍门：

1，多放点花椒和辣椒好吃，后一次放花椒粉和辣椒粉，是为了让表面更有味，没有可以不放。

2，鸭脖子不要炖很烂，所以20分钟的时候口感正好，要是喜欢很好咬的就多炖一会。

3，鸭脖自己吃还是切小一点，我好久前做的这个，切很小，但是拍照出来朋友说不像鸭脖子，只好重新买了做了重新拍，特意多买了切成大一点的段。但是发现大的段真的没有小的入味。也没有小段的更好咬。使用的厨具：平底锅、煮锅