

东阳炸知了 炸知了的营业价值 潘老壮

产品名称	东阳炸知了 炸知了的营业价值 潘老壮
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】

营养价值：鸭脖子鸭脖有啃头，辣口不辣心，吃了不上火。鸭脖本身高蛋白，低脂肪，具有补虚，减低以及养颜美容等功效。

食用禁忌：鸭肉忌与兔肉、杨梅、核桃、鳖、木耳、胡桃、大蒜、荞麦同食。

【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：

- 1、鸭脖切段。
- 2、烧开水，炸知了图片，倒入鸭脖，炸知了批发，在次烧开，放两汤匙二锅头。
- 3、锅里放油，煎鸭脖到两面金黄。
- 4、放入配料中所有的材料，炒出香味（不包括冰糖）。
- 5、放料酒三汤匙，生抽一汤匙，冰糖，炸知了的营业价值，老抽半汤匙，兑半碗开水。大火烧开调入一茶匙盐，小火焖二十分钟。
- 6、大火收汁，放点辣椒粉 花椒粉翻匀，关火放点鸡精即可。

【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】

可乐鸭脖原料：鸭脖、葱段、姜片、蒜、八角2个、干辣椒、玉米粒、可乐做法：1、鸭脖洗净切段，放入开水里焯，捞出，控干水分待用；2、把锅烧热放油，油热后放入葱段、姜片、蒜、干辣椒、八角煸炒，东阳炸知了，接着放入鸭脖继续煸炒，放入少量的老抽，糖、适量的盐、鸡精煸炒3到5分钟，之后放入百事可乐，开大火，鸭脖煮沸，转小火继续炖；3、鸭脖炖15分钟，转大火，收汁，在收汁之前。放玉米粒，煸炒2分钟即可。

东阳炸知了-炸知了的营业价值-潘老壮(推荐商家)由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。金华市婺城区潘老壮鸭舌店(www.jhplzys.com)在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，潘老壮一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：潘经理。