

鸭胗怎么样加盟 金华鸭胗 潘老壮鸭舌加盟热线

产品名称	鸭胗怎么样加盟 金华鸭胗 潘老壮鸭舌加盟热线
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】

干锅精品鸭锅：

鸭货提前用凉水浸泡一小时将鸭货凉水入锅焯水，水开三分钟即可，捞出后用温水洗净备用凉锅凉油倒入所有调料，开小火炸一会调料，闻到香味后开大火，这样调料更容易挥发味道锅热后倒入料酒、酱油、老抽，稍微熬一会就可以倒入开水再倒入鸭货开始炖煮，根据口味加适量盐、鸡精和一点点醋，开始卤煮。

鸭货卤煮至汤汁变浓，鸭货煮熟，沥干汤汁备用卤煮鸭货时可以开始准备其他食材了，首先处理笋，处理笋时如果觉得不好剥，可以先从笋的两边用刀消除一部分，这样就非常好剥皮了，处理过的笋切成片过油断生，笋比较吃油，要多炒一会儿才会好吃把自己喜欢的菜都过水或过油处理好，放在一旁备用所有材料准备好后，另起一锅倒入适量的油，再倒入半袋麻辣香锅底料，（喜欢吃辣的可以倒入蒸袋）小火煸炒底料至出香味再转大火后倒入鸭货翻炒，然后倒入所有蔬菜翻炒均匀。

自己尝一下味道，适量添加盐炒匀后即可出锅找一个大的平盆，我用的家里的火锅内胆，尺寸正好，摆成好看造型上桌。用火锅装吃完还可以涮菜，味道赞极了。

【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】

鸭五件的做法：将鸭件分别处理好，放到热水中焯水，然后用冷水过凉，反复几次，捞起鸭件沥干水分将鸭件加其他原料、酱料、香料腌制10小时取出鸭件，入油炸至金黄，捞出沥油另起油锅，加入生抽、

糖、卤水汁翻炒片刻，加入鸭件，勾芡，装入热砂锅内，上桌即可。

【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】

香辣鸭舌的做法：

1挑选湖南产鸭舌1斤，洗净泡水，水烧开，放葱姜和料酒，焯一下鸭舌，备用

2准备干辣椒切成碎末，准备花椒，放油爆炒，取出3锅里倒油，下入香叶，陈皮，八角，桂皮，煸香。倒入1汤匙生抽，辣椒油，后放入鸭舌，爆炒，收尾阶段放入少许盐，一定要少~

4鸭舌炒至泛红色，将鸭舌挑出，即可