

义乌创业项目 潘老壮鸭舌口碑好 小的创业项目

产品名称	义乌创业项目 潘老壮鸭舌口碑好 小的创业项目
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】

豆豉啤酒红烧鸭脖的烹饪技巧

- 1、鸭脖子切段，用姜片和料酒在开水中烫煮一下可以去除腥味。
- 2、用啤酒代替水，不但可以有效去腥气，还能给鸭脖子增鲜。
- 3、用红烧汁，方便省事，不需再加其他调味品，如果没有红烧汁，也可以用适量生抽老抽白糖盐调制代替。
- 4、后加入一勺白糖，可以有效的将汤汁烧浓稠，同时起到提鲜的作用。

【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】

酒香鸭脖子的做法：

- 1.鸭脖子清洗，2.放进开水里去味。3.再冲水切段，4.放进电饭煲里，5.备调料，甜酒，生抽和老抽，辣椒，香料。6.倒进备好的调料，放点食用油焖30分钟。7.开盖加盐收汁，8.焖好的酒香鸭脖子即成。小贴士酒香鸭脖子，入进调料焖30分钟后再收汁。

【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】

孜然香辣酱鸭颈的做法：

1.将买回来的鸭脖子清洗干净然后用姜酒腌制片刻。2.准备孜然和辣椒粉。3.平底不粘锅热油然后将鸭脖子放入中火煎至金黄。4.当鸭脖子煎好之后直接加一碗水，孜然和辣椒粉，生抽调味然后大火烧开再改中烧20分钟（看个人喜欢口感软烂程度适当加减时间）5.烧到鸭脖子的肉酥软了大火烧至收汁。6.做好的“孜然香辣鸭颈”香味扑鼻，滋味醇香，当小吃很不错，也是下酒的好菜哦。