

大学生创新创业项目 金华创业项目 潘老壮鸭舌产品好

产品名称	大学生创新创业项目 金华创业项目 潘老壮鸭舌产品好
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

爆炒金蝉的做法：

- 1.买来的金蝉用清水冲洗干净
- 2.用淡盐水泡半天左右以入味
- 3.将水份控干，葱切片
- 4.锅中放油，尽量稍多一些，这样炒出来的金蝉外皮才有酥脆口感
- 5.烧热油后，放入花椒和葱爆香
- 6.放入金蝉大火爆炒，并快速翻炒，以免糊掉
- 7.加少许的酱油入味
- 8.放少许盐，因为先前已用盐水泡过，这里加一点盐就可以
- 9.再继续翻炒至表面焦黄即可
- 10.晾凉后吃味道更好

茶香烹鸭舌的做法：

茶油制作：色拉油700克、铁观音茶叶50克混合倒入不锈钢盆中，放入烤箱170 静置3小时，待茶香充分融入油中，将不锈钢盆取出，打去茶叶不用，剩余的即为茶油。

原料：鲜鸭舌3000克去喉管，洗净后加料酒、盐、葱、姜腌制30分钟去腥，然后入沸水焯至断生，捞出再用细流水冲10分钟备用。

制作：锅入茶油烧至五成热，下入鸭舌20只小火炸至金黄时捞出，更多特色菜就在唐杰湘菜网，再下入铁观音茶叶40克（已加水泡开）炸至干香，捞出控油、锅入茶油10克烧至五成热，下入鸭舌，烹入美极鲜味汁7克、盐3克、味精2克、白糖3克，倒入炸干的茶叶大火翻炒均匀，出锅装盘即可。

饮食小常识：

1、金蝉是蝉的蛹，爬行速度很慢，一般会在晚上从地下小洞爬出，并就近爬向树枝，一晚的时间便可蜕变成蝉。

2、现在卖这个的比较多，据说很多是人工养殖，也有果农在自己的果树上缠上一层胶带，金蝉就不会爬到树枝，也不能顺利蜕变，早上就能捡很多。

3、金蝉，很多地方人称知了龟、知了猴，我家乡那边管他叫结了龟。金蝉素有唐僧肉的美誉。之所以叫唐僧肉，除了其营养价值之外更有深厚的文化韵味深在其中。由于金蝉的营养价值高和风格独特的良好口感，以及对人体发挥的多种滋补功能，民间早有把吃金蝉子喻成可以让人长生不老的“唐僧肉”。