

北京干锅鹅翅 干锅鹅翅 干锅鹅翅加盟

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 北京干锅鹅翅 干锅鹅翅 干锅鹅翅加盟 |
| 公司名称 | 南漳县陈华波干锅鹅翅王店 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 湖北省襄阳市南漳县城关镇凤凰大道民俗风情街82号 |
| 联系电话 | 13597500191 |

产品详情

干锅鹅翅加盟的技术是比较好学的，所以干锅鹅翅加盟后是能够快速上手的事业，再加上干锅鹅翅的名声，必将为加盟商谋取更多的福利，是个创业的选择，在加盟干锅鹅翅后，总部对于加盟商也是拥有很多加盟优惠政策的，干锅鹅翅加盟店，所以加盟后能够是能得到保障的事业!。加盟干锅鹅翅是您理想的选择。加盟之前需要了解就是加盟费用。干锅鹅翅加盟费是多少呢?干锅鹅翅总投资万元，赶紧加盟吧!

主料：鹅翅3~4斤

辅料：蒜片100克，胡萝卜60克，香菜50克，西芹100克，香葱50克，青柠檬半个（切片），小米辣20克，姜片40克。

调料：蒜米粉（味好美核心用料必须放）45克，香醋35克，白糖135克，鸡精18克，蜂蜜30克，北京干锅鹅翅，东古一品鲜205克，味精20克，味达美酱油55克，辣鲜露268克，

香料：花椒4克，干锅鹅翅沸腾鱼加盟，干辣椒8克，香叶4克，干锅鹅翅加盟，八角8克，桂皮2克，纯净水1000克

制作1：将鹅翅烧毛洗净、飞水（加葱姜白酒）后冲凉备用

2：将桶内加适量水，下入葱姜、二锅头、少许盐（不要太咸，有点味即可）放入飞好水的鹅翅煮50~75分钟，捞出冲凉，控水倒入汁水

a 此汁水泡3次（没切开鹅翅必须捞出），3小时，第二次4.5小时，第三次1小时，（蒜米粉核心用料必须放）

b(切开鹅翅泡一次必须捞出)2.5小时，第二次3.5小时，第三次泡5小时

鹅翅如何选购与储存呢？干锅鹅翅，干锅鹅翅培训，干锅鹅翅加盟就来跟大家详细讲讲。

挑选肉色呈新鲜红色、水不会渗出太多的鹅肉才新鲜，如果肉色已呈蝉红，就不太新鲜了。较好是选择白鹅之肉，以翼下肉厚、尾部肉多而柔软、表皮光泽的为佳。鹅肉较容易变质，购买后要马上放进冰箱里。如果一时吃不完，较好将剩下的鹅肉煮熟保存，而不要生的时候进行保存。

北京干锅鹅翅-干锅鹅翅-干锅鹅翅加盟由南漳县陈华波干锅鹅翅王店提供。南漳县陈华波干锅鹅翅王店（www.xyggecw.com）拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！