

鸭肠品牌 湖州鸭肠 潘老壮

产品名称	鸭肠品牌 湖州鸭肠 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

金蝉营养功效：

金蝉含蛋白质为瘦牛肉的3.5倍，瘦猪肉的4.3倍，羊肉的3.8倍，鸡肉的3倍，鲤鱼的4倍，鸡蛋的6倍。可见，金蝉若虫含蛋白质比任何动物肉食和禽蛋都高得多；又由于同时含有人体所必需的多种营养素，对促进生长发育、补充机体代谢的消耗、体虚患者康复等，都有很好的辅助。

菜品特色

好东西要简单烹，保留本真的营养，平时家里炸金蝉都是只用盐和姜丝，做这道菜的关键在于掌握油炸的火候，要做到外酥里嫩，今天我在原有基础上加了点孜然粉，有了些烧烤的感觉哦~

金沙鸭舌的做法详细介绍：

1. 将鸭舌入沸水锅中氽一下，去掉舌根，撕去老皮洗净；
2. 老姜洗净拍破；
3. 大葱洗净，挽成结；
4. 鸡蛋与干细淀粉调成全蛋淀粉；
5. 卤水锅置小火上，将鸭舌、精盐、香料、料酒、大葱、老姜放入锅中，慢慢卤熟，捞出沥干水分；
6. 放入全蛋淀粉中裹匀，粘上面包渣；

7. 炒锅置中火上，烧精炼油至六成热；

8. 放入鸭舌炸至呈金黄色，捞出装入盘中即成。金沙鸭舌的做法小贴士制作要诀：

本品有油炸过程，需备猪油约1000克。

食物相克：

鸡蛋：与鹅肉同食损伤脾胃；与兔肉、柿子同食导致腹泻；同时不宜与甲鱼、鲤鱼、豆浆、茶同食。

玫瑰醉鸭舌：

材料鸭舌：

1磅醉鸡汁1樽玫瑰露2茶匙分量可自行调较鸡粉1茶匙冻开水2杯冰水2杯

做法：1先将鸭舌解冻，冲水洗净，之后「索」干鸭舌表面的水份。

2煮滚水，并在水中加鸡粉[令鸭舌够味]。

3水滚就下鸭舌，煮5分钟至熟透。

4熟透后将鸭舌过「冷河」，先过冻滚水，再浸冰水[可令鸭舌爽口弹牙]。

5之后，将鸭舌「索」干水[导致汁不会被沟稀]。

6便可开始用醉鸡汁浸鸭舌[汁要浸过鸭舌表面]，后加入玫瑰露[令其香d]。

7盖上盖，放在雪柜24小时至入味即可食用。