

# 杭州鸭胗 潘老壮鸭舌加盟电话 鸭胗招商加盟

产品名称	杭州鸭胗 潘老壮鸭舌加盟电话 鸭胗招商加盟
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

翡翠鸭舌：

### （一）原料及调料

净麻鸭舌250克，鸭肉馅200克，菜心50克，精盐3克，味精1克，葱姜汁少许，料酒10克，香油10克，鲜香菇适量红樱桃1粒，湿芡粉10克。

### （二）加工制法

鸭舌入汤中煮透，捞出晾凉后去骨。取一扣碗，将鸭舌先摆入碗底，再将鸭肉馅抹在中间，加入调料等，上屉蒸10分钟取出。

将蒸好的鸭舌反扣在盘中。原汁入锅，加少量汤，调整口味，勾芡烧开后加香油，将汁浇在鸭舌上即成。

### （三）风味特点

鲜嫩可口，形态美观。

## 鸭的营养价值

鸭的营养价值很高，可食部分鸭肉中的蛋白质含量约16-25%，比畜肉含量高得多。鸭肉中的脂肪含量适中，比猪肉低，易于消化，并较均匀地分布于全身组织中。鸭肉是含B族维生素和维生素E比较多的肉类，对心脏病有保护作用，可神经炎和多种。与畜肉不同的是鸭肉中钾含量最高，还含有较高量的铁、铜、锌等微量元素。

## 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~