

# 鸭胗怎么加入 湖州鸭胗 潘老壮鸭舌好吃

产品名称	鸭胗怎么加入 湖州鸭胗 潘老壮鸭舌好吃
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

蔡料理?三杯鸭舌：

简介：鸭舌除了吃卤的之外 三杯的作法 更让人有意想不到的好味道 好吃得停不下来

材料：冷冻鸭舌1斤老姜1块蒜头15颗九层塔适量(调味料)辣椒适量(调味料)酱油膏适量(调味料)盐1小匙(调味料)糖适量

1姜切片.九层塔洗净.蒜头剥好膜备用

2鸭舌头剪去气管,洗净备用

3取锅沸水,将鸭舌川烫

4取锅热油,依序将蒜头.姜片.鸭舌过油备用

5过好油之后,将多余的油取出,锅中只留少许油即可

6将蒜头和姜片在入锅爆炒片刻,再倒入约一匙的麻油

7麻油香气出现时,放入鸭舌翻炒至变色,再放入调味料翻炒(不需太久)

8起锅前加入九层塔翻炒即可

潘老壮鸭舌的简介：

小小鸭舌，长不过寸，重不过两，可是价格却不菲，因为其量小，而味美，还富有韧性。而且鸭舌富含蛋白质、氨基酸等营养物质的同时，其脂肪含量却相对较低。不过鸭舌虽然适合大部分人食用，但胃寒的人、阳虚的人和腹泻的人要少吃。

鸭舌（duck tongue）是食物原料的一种，是一种名为鸭的禽类的舌头，多用于制作凉菜。鸭舌可谓是老少皆宜的风味小食，通常制作为卤味鸭舌等食品。

### 蒜泥鸭舌

主料：鸭舌 200克

调料：咖喱20克 盐 4克 胡椒 2克 味精2克 大蒜 30克 香油 5克 酱油5克 酱油10克 各适量

做法：鸭舌清洗干净，放沸水中焯透，捞出沥干水分。放入高汤，加入精盐，上笼蒸熟。将大蒜剥皮后入石臼中舂茸，舂时可加入盐、芝麻油。取小碗一只将精盐2克、胡椒2克、味精、蒜茸、芝麻油、咸甜酱油调匀放在两个小碟中随鸭舌一同上桌。