

潘老壮鸭舌 鸭掌加盟方式 浙江鸭掌

产品名称	潘老壮鸭舌 鸭掌加盟方式 浙江鸭掌
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

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

劲爆辣鸭脖的做法：

1.将鸭脖洗净，放在开水里，待血末溢出时，将鸭脖捞起。2.用凉水冲洗干净，切成两半，方便下面的泡制。3.将所有材料放在油锅里炒香。4.放入大量的水，可以多放些红辣椒和盐。水开后，用小火慢慢熬一小时。再等卤汁冷却后，将鸭脖子放进卤汁浸泡12小时。5.只是我浸泡一夜的鸭脖子，在卤汤里加热后捞出，空干后装盘。6.在鸭脖子上刷上一层辣椒油和豆豉酱。放进微波炉烤一分钟。7.劲爆辣爽的鸭脖子就大功告成啦！小贴士：在浸泡鸭脖的时候，要记得卤汤一定要冷却，这样泡出来的鸭脖子有嚼头。

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

卤水鸭掌的做法：

1、八角、桂皮、花椒、香、丁香、香叶、白胡椒粒、白蔻、罗汉果、、陈皮、干辣椒洗净，泡水出香，装进煲鱼袋待用
2、鸭掌剪掉指甲，鸭脖去筋膜待用
3、鸭掌、鸭脖飞水待用
4、坐锅起油，菜籽油烧热后下猪油融化
5、油温六成热时下冰糖，转小火炒出糖色
6、下高汤，冷汤时下鸭掌、鸭脖、卤药包、葱结、姜片，大火烧开
7、下广东米酒、生抽、鱼露、自制味素、盐，烧开后转小火，盖锅盖焖煮

8、30分钟后将鸭脖捞出，晾凉，1个小时后将鸭掌捞出，晾凉

9、卤水出锅，冷却后将鸭掌、鸭脖浸泡在卤水中3小时即可

【鸭舌加盟】、【潘老壮鸭舌】、【鸭舌店加盟连锁】、【金华知了哪家好吃】、【鸭脖哪个品牌好吃】、【潘老壮鸭舌店】、【潘老壮连锁店】、【潘老壮加盟费】、【鸭舌加盟电话】、【潘老壮加盟热线】

营养价值：鸭脖子鸭脖有啃头，辣口不辣心，吃了不上火。鸭脖本身高蛋白，低脂肪，具有补虚,减低以及养颜美容等功效。

食用禁忌：鸭肉忌与兔肉、杨梅、核桃、鳖、木耳、胡桃、大蒜、荞麦同食。