

炸知了 武义油炸知了 潘老壮鸭舌

产品名称	炸知了 武义油炸知了 潘老壮鸭舌
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

风干鸭脖步骤：

- 1.鸭脖洗净、去皮去油备用将鸭脖子入沸水锅中焯水、捞出控干、
- 2.放入锅中、加1包卤料、100g一包、加适量清水、正好淹过鸭脖子大火烧开、转小火卤半小时、
- 3.下大雨、没办法风干、就用吹风机冷风档对着吹。
- 4.红辣椒切丝，香酥炸知了，要用新鲜的那种尖尖的红辣椒会比较好吃
- 5.将风干好的鸭脖剁小块、装入盘子、上面放上红椒丝、浇上烧热的油，

【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】

卤水鸭舌&卤水鸭掌的做法：

1鸭掌鸭舌洗净泡去 2下开水再焯洗干净 3姜拍碎 4将焯洗干净的鸭舌鸭掌放进砂锅，倒入适当凉水，放进姜块香葱卤肉料香叶桂皮八角干辣椒鱼露腐和适量盐，武义油炸知了，我又加了几个杏鲍菇提鲜 5大火煮开转小火 6盖上盖子焖烧20分钟，关火再焖5分钟 7揭开锅盖，卤香四溢

葱姜蒸鸭舌的做法：

1.备好半生的鸭舌及豆豉还有生姜。2.用重盐及少许热水搓洗鸭舌，炸知了，再冲净控水备用。3.锅里加油，将豆豉及姜丝下锅煸香。4.再加入料酒及适量的清水，煮至食材出味。5.再将洗好的鸭舌下锅。6.中火煮至入味，大火煮至收汁即可。

小贴士鸭舌易熟，煮的时候用小火，油炸知了怎么做好吃，收汁用大火

葱姜蒸鸭舌的做法：

1.备好鸭舌头一份。2.锅里加入少许的温水及一把细盐。3.将鸭舌搓洗好，再控水码在盘子里。4.用适量姜片及葱段提味。5.入蒸锅隔水蒸至15分钟即可。6.这样子一份葱姜蒸鸭舌就完成了。小贴士洗鸭舌用多一点细盐搓洗，就可以将鸭舌洗的十分干净。

炸知了-武义油炸知了-潘老壮鸭舌(查看)由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。金华市婺城区潘老壮鸭舌店(www.jhplzys.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！