

永康鸭肠 鸭肠批发 潘老壮

产品名称	永康鸭肠 鸭肠批发 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

【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】

麻辣鸭脖的做法：

- 1准备材料。
- 2、鸭脖去除表面肥油和筋膜剥成段后用清水浸泡3-4小时（每小时换一次水）
- 3、锅内加水，放生姜、大葱将鸭脖温水下锅焯烫10分钟。
- 4、焯烫好的鸭脖捞出控干水分备用。
- 5、炒锅内放油，下入桂皮，大料，花椒、辣椒小火翻炒出香味。
- 6、倒入啤酒和清水，加入老抽3大勺、醋1大勺、盐5克。
- 7、开锅后下入鸭脖大火煮开。
- 8、加入一勺冰糖。
- 9、开锅后转小火煮25分钟后关火浸泡5小时左右捞出晾凉即可。

小窍门：

- 1、用清水浸泡可以去除鸭脖内多余的和禽味。
- 2、调料的用量要把握好，过多调料味太重，口味不好，要做到五味调和。
- 3、煮好后的浸泡时间自己把握，达到自己满意的口味后即可捞出沥干食用。
- 4、做好的卤汁可以盛出放入冰箱（短期冷藏，长期冷冻）保存，下次可以继续使用。

【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】

正宗武汉麻辣鸭脖做法小贴士：

将卤水中的杂质捞干净放冰箱冷冻即可，48小时内需煮沸消毒一次。老卤汁可反复使用，越卤味道越醇厚，卤味店味道好的原因就是多年的老卤汁打底。（捞出的料包和花椒、辣椒24小时内可再使用一次）每次开卤锅时根据个人的口味细心调整味道，口味淡的亲们可以中途将卤料包拿出和减少其他佐料用量，反之加量。反复操作几次，新手也变老手，自己做卤味其实就这么简单。

【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】

孜然鸭脖子的做法：

1.鸭脖子洗净去皮；2.鸭脖子切成3cm长，用盐、料酒腌制一下；3.清水煮沸，放入鸭脖子煮1分钟，捞出，沥干水；4.适量清水，放入八角、沙姜、香叶、桂皮、生姜、陈皮、红枣小火熬3分钟；5.放入鸭脖子小火煲20分钟；6.煲的鸭脖子与汤水一起放入保鲜大碗，浸泡3小时；PS：天气热放入冰箱；7.热锅，倒油，放辣椒、蒜末、生姜丝、爆炒香味；8.加入鸭脖子及一勺水、料酒小火焖；9.放盐、酱油、孜然粉翻炒均匀收汁即可。

孜然鸭脖子小贴士：

- 1.鸭脖子如果不会去皮，买的时候让卖的帮忙去皮；
- 2.卤味可以买包装的，也可以自己调；
- 3.辣椒可以根据自己吃的程度挑选辣椒；
- 4.与卤水煮好的鸭脖子要浸泡3小时以上才入味；
- 5.煮多了可以放冰箱随时可以吃。