

鸭舌头 酱香味鸭舌头如何挑选 潘老壮

产品名称	鸭舌头 酱香味鸭舌头如何挑选 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】

自制香辣鸭脖的做法小窍门：

- 1.其实卤料也并不一定这些全配齐，去市场卖调味料那里也成
- 2.自己煮出来颜色会比市售的淡些，酱香味鸭舌头如何挑选，其实没关系的，味道好就行了，如果再想颜色浓一些，放些红曲调色。
- 3.用完的卤料汤可以放进冰箱冷冻，下次还可以再用，如果汤料不够可以再加些水和调料。
- 4.同样的卤料可以煮鸭爪子，鸭翅膀，一样好味道。再也不用担心细菌超标了。使用的厨具：煮锅

【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】

香辣卤鸭脖的做法：

- 1、将鸭脖子洗净后。
- 2、老卤汁。
- 3、准备好调料。
- 4、锅中倒入清水，酱香鸭舌头，大火煮开后，酱香原味鸭舌头哪个牌子好吃，放入鸭脖子，煮开后撇去浮沫，继续煮1分钟后捞出沥干。
- 5、炒锅中倒入油，大火加热，待油5成热时，放入切好的葱姜段，炒出香味后。
- 6、放入所有大料，干辣椒，花椒，香，丁香，桂皮和香叶。
- 7、大约炒1分钟后，倒入清水1000ml。
- 8、

然后倒入沙锅，放入生抽，老抽，盐和糖，鸭舌头，煮开锅后，放入焯好的鸭脖子，开锅后，转中火煮30分钟。煮好后，将鸭脖子捞出，自然风干半小时、再浸泡，鸭脖子的口感更好；锅中的汤汁冷却，把鸭脖子重新放入汤中浸泡12小时。

小窍门：

- 1、鸭脖子以袋装冰鲜的去皮为好。
- 2、焯水后再卤制，否则腥味太重。
- 3、卤制鸭脖子的汤汁，冷却后可以倒入保鲜盒放冰箱冷冻保存，下次再可再用，如果汤汁不够，可以适当再补充一些水和调料。使用的厨具：砂锅、炒锅

【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】

香辣鸭脖的做法：

- 1、冰鲜鸭脖买回来后去除筋膜。
- 2、用刀剁成小段。
- 3、香辣腌料用水调成糊。
- 4、把鸭脖子都沾上调料。
- 5、腌制20分钟。
- 6、锅中倒入适量的油。
- 7、把腌制好的鸭脖放入锅中把调料基本炒干。
- 8、倒入适量料酒。
- 9、加入1大勺生抽炒匀。
- 10、加入没过鸭脖的水。
- 11、加盖大火转中小火煮40分钟左右。
- 12、后加适量的糖调味后即可出锅。
- 13、让你吃了还想吃的美味鸭脖。

小窍门：香辣料我用的是烧鸡公的调料，这个用量算微辣适合不太吃辣的人，也可以依各人的口味增加或减少。

鸭舌头-酱香味鸭舌头如何挑选-潘老壮(推荐商家)由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。鸭舌头-酱香味鸭舌头如何挑选-潘老壮(推荐商家)是金华市婺城区潘老壮鸭舌店(www.jhplzys.com)升级推出的，以上图片和信息仅供参考，如了解详情,请您拨打本页面或图片上的联系电话，业务联系人：潘经理。