

# 潘老壮鸭舌店 知了怎么做好吃 兰溪知了

产品名称	潘老壮鸭舌店 知了怎么做好吃 兰溪知了
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】

香辣鸭脖的做法：

鸭脖子用流动的水冲洗干净。锅中水烧开，放点料酒，把鸭脖子放入煮一分钟左右。把鸭脖子捞出冲洗干净，备用先来做卤汁：锅烧热，放两汤匙食用油烧热后，把姜片，蒜片，花椒和干辣椒放入小火爆出香味倒入两大碗水煮开（如果有高汤最好，知了怎么做好吃，我放了点鲜鸡汁）放入一汤匙蚝油、一汤匙老抽、两汤匙生抽、一汤匙白糖，再加少许盐盖上盖子，煮开后转小火继续煮一个小时成卤汁煮好的卤汁，捞出里面的香料渣扔掉把焯水过的鸭脖子放入，小火卤30分钟左右。关火后放凉，入冰箱让鸭脖子在卤汁中再泡一夜以便入味卤好的鸭脖子从卤汁中捞出比较湿，如果你喜欢像外面卖的那种表面干干的感觉，那么把鸭脖子沥干卤汁后，入烤箱，用150度烤15分钟，翻面再烤15分钟即可。

【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】

糟两样的做法：

1.毛豆洗净，剪掉头尾，兰溪知了，2.开水下锅煮1分钟，捞出，冲冷水3.鸭舌洗净，剪掉两“腿”4.姜片、料酒一起入锅小火煮10分钟5.煮好后6.捞出鸭舌7.醪糟一包，倒入密封罐8.将毛豆、鸭舌浸泡入其中。12小时后，夹出来食用。小贴士放冰箱，知了吃法，滋味更好。毛豆煮好后迅速冷却是防止发黄

【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】

炒鸭肠材料：主料：鸭肠150克，丝瓜100克辅料：洋葱50克，木耳(水发)40克调料：大蒜5克，姜5克，苏打粉1克，黄酒5克，盐3克，味精1克，老抽5克，香油1克，炸知了做法，淀粉3克，胡椒粉2克，植物油25克做法：1.将鸭肠刮洗干净，用小苏打腌约20分钟；2.把酱油、胡椒粉、湿淀粉调成芡汁；3.洋葱去外层老皮，洗净，切片；4.丝瓜洗净，切成片；5.鸭肠腌好后切成段；6.泡发木耳去蒂，洗净，待用；7.烧沸水锅，投入鸭肠稍滚（氽）即捞起；8.中火烧热炒锅，下油烧至微沸，放蒜茸、姜米爆香，加入洋葱、丝瓜、木耳炒熟；9.再倒入鸭肠，放精盐、味精，烹黄酒后拌炒，再用芡汁勾芡，淋香油炒匀便可。

潘老壮鸭舌店(图)-知了怎么做好吃-兰溪知了由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。行路致远，砥砺前行。金华市婺城区潘老壮鸭舌店（[www.jhplzys.com](http://www.jhplzys.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，与您一起飞跃，共同成功!