

鸭头加盟学校 浙江鸭头加盟 潘老壮鸭舌

产品名称	鸭头加盟学校 浙江鸭头加盟 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

【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】

卤鸭肠材料:鸭肠600公克，东山鸭头卤汁1锅做法:1.把鸭肠洗净后，每条鸭肠绑成一扎，再放入滚水中氽烫1分钟后，捞出放入冷水中冲凉。2.将东山鸭头卤汁煮开，放入作法1的鸭肠，转微火煮滚后续煮约5分钟即关火，接着浸泡约10分钟后捞出鸭肠，即可吹凉、晾干，备用。3.热油锅至约160℃，将作法2的鸭肠放入锅中，以中火炸约30秒至表面焦香即完成。

【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】

五香鸭舌的做法：

1准备食材

2把鸭舌用盐搓洗干净，锅中放水、姜片烧开后放入鸭舌，用料酒去腥。捞出后清洗干净备用。

3青椒切块。4姜蒜切末 5起油锅煸香姜蒜。6放入鸭舌，放料酒和一点醋。7再放生抽和老抽。8放冰糖 9放盐。小窍门鸭舌腥味重，多用料酒去腥。(展开)

【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】

鸭舌冬瓜海带汤的做法：

简介这冬瓜是那种迷你小冬瓜,冬瓜味挺足！材料鸭舌10来个，料酒，盐，虾皮，海带做法1、鸭舌10来个，洗净用盐抹抹，腌制一小会儿，过遍开水，加点料酒去腥。

2、将鸭舌放入锅中，添凉水烧开，放葱姜转小火煨至颜色发白。

3、将冬瓜切成小薄片放入汤内，放虾皮、海带煨至冬瓜酥烂，调适量盐即可。