

# 信阳腊鹅价格 红烧腊鹅价格 胜缘食品有限公司

产品名称	信阳腊鹅价格 红烧腊鹅价格 胜缘食品有限公司
公司名称	六安市胜缘食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	六安市裕安区分路口镇街道
联系电话	15005698754

## 产品详情

企业视频展播，请点击播放

视频作者：六安市胜缘食品有限公司

### 五香腊鹅

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

五香腊鹅 [原料] 盐加少许茴香炒后备用。另每100公斤水加盐 60公斤左右，放锅内煮沸成饱和溶液，再放入花椒200克、八角300克、鲜姜500克、桂皮400克、小茴香250克、辣椒100克，经煎熬即成老卤。

[制法] 将去内脏的鹅胴1体浸入水中泡4~5小时后沥干压扁。

腌制。按每公斤体重将16克炒盐放进体腔内充分转动，红烧腊鹅价格，使盐在体腔内均匀布满，8克炒盐擦大腿、口腔及体表。擦盐后将鹅体逐一叠放缸内，腌12小时取出提腿倒出腔内盐血1水，再放入缸内腌8小时以后取出，再倒出卤水，然后逐只由刀口处灌入配制的老卤，再叠放一缸内，用物体压鹅体淹没老卤中24~36 / 小时。

晾挂。取出鹅逐一放在通风良好处晾挂或烘干七成左右即为成品。其色泽浅黄、香腊味浓。

煮熟时每鹅加葱2根、姜3片、八角1粒。

[特点] 香腊味浓，油香四溢，咸中带辣。

## 干鸡腊鹅怎么做更好吃材料

六安市胜缘食品有限公司的“胜缘”以经营冷冻品及食材为主导产品，“尚康”以经营餐饮半成品、休闲食品为主要产品，五香腊鹅价格，双品牌相互促进和补充，以传承和发扬徽菜文化为使命，致力创新、创造，打造多样化与高品质的产品。

## 干鸡腊鹅怎么做更好吃材料

田鸡，鸡腿肉，腊鹅，蒜瓣，蒜苗，老酒

## 做法

- 1、腊鹅切断，五香腊鹅价格，浸泡在老酒的碗里，上锅蒸熟，然后切小块，放入榨汁机，倒入刚刚蒸腊鹅的酒盒清水，打成汁，备用；
- 2、用刚刚做好的酱汁少许，腌制下田鸡和鸡腿肉腌制好后，将田鸡的鸡肉放在锅里干煎变色即可
- 3、锅里加少许油，加入蒜粒、蒜苗，煸炒出香味，倒入田鸡、鸡肉、腊鹅翻炒，倒入之前的酱汁，信阳腊鹅价格，煮止收干汁，放入煲里就可以上桌了~

六安市胜缘食品有限公司是一家集食材、冷冻禽副产品、餐饮半成品、休闲食品等研发、生产、销售为一体的专业化食品企业。

主料：熟腊鹅胗155克、花菜245克、辅料：油适量、盐适量、生抽适量

熟腊鹅胗炒花菜的做法步骤1.食材：熟腊鹅胗（已切片）、花菜（已清洗）

步骤2.将已清洗好的花菜下入清水锅中焯开至熟，捞出。

步骤3.烧锅倒油烧热，下入焯熟的花菜和切好的熟腊鹅胗翻炒翻炒。

步骤4.接着，加适量的生抽。

步骤5.加适量的盐。

步骤6.调味炒匀即成。

信阳腊鹅价格-红烧腊鹅价格-胜缘食品有限公司(推荐商家)由六安市胜缘食品有限公司提供。六安市胜缘食品有限公司（[www.lasysp.com](http://www.lasysp.com)）在其它这一领域倾注了诸多的热忱和热情，胜缘食品有限公司一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：张奎。