

潘老壮鸭舌 潘老壮鸭舌加盟连锁 潘老壮鸭舌加盟费用

产品名称	潘老壮鸭舌 潘老壮鸭舌加盟连锁 潘老壮鸭舌加盟费用
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】

豉香鸭舌的做法：

- 1、备好半生的鸭舌及豆豉还有生姜。
- 2、用重盐及少许热水搓洗鸭舌，再冲净控水备用。
- 3、锅里加油，潘老壮鸭舌代理加盟，将豆豉及姜丝下锅煸香。
- 4、再加入料酒及适量的清水，煮至食材入味。
- 5、再将洗好的鸭舌下锅。
- 6、中火煮至入味，大火煮至收汁即可。（灯光比较暗，实际色泽比较红亮）
- 7、朋友们喜欢也可以试一下哦，潘老壮鸭舌加盟费用，一份豉香鸭舌就完成了。

小窍门：鸭舌易熟，煮的时候用小火，收汁用大火使用的厨具：炒锅所属分类：凉菜 家常菜

【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】

红烧鸭舌的做法：

- 1、毕竟买的生食，我还是会焯一下水的，锅里放水烧开后，下鸭舌，潘老壮鸭舌，然后尽快捞起，以免过多流失温州鸭舌的特色风味。
- 2、捞起后清水冲一下，沥干备用。
- 3、锅里倒入花生油，下入姜片。
- 4、油温6成热时，下鸭舌翻炒几下。
- 5、放入盐。
- 6、再加入香菇酱，是微辣的哦。
- 7、再加入生抽和糖。
- 8、翻炒几下使鸭舌上色。
- 9、加水差不多和鸭舌平，大火煮开后改小火。
- 10、大概20分钟左右，潘老壮鸭舌加盟连锁，看汁水差不多有点浓稠的时候，开一下大火收一下汁。

- 11、把鸭舌先盛起装盆，锅里汤汁加入香葱，小火煮开一下即可。
- 12、后把香葱汤汁浇在鸭舌上，美美的红烧鸭舌就可以上桌了。

小窍门：鸭舌一出锅就容易变硬，所以一定要煮久一点，煮透的鸭舌冷了也不会硬哦。

鸭舌含有丰富的营养成分，清凉败毒，常吃对宝宝的成长发育十分有好处。

西红柿鸭舌汤的做法：

- 1.准备好食材。
- 2.鸭舌用水焯一下，洗净，沥干水分。
- 3.锅中坐水，烧开，放入鸭舌。
- 4.放入生姜，盖上盖子煮。
- 5.大火烧开，改小火煲汤。
- 6.鸭舌汤煮熟了，放入盐。
- 7.西红柿洗净去皮切碎。
- 8.放入切碎的西红柿。
- 9.盖上盖子煮开，再煮一会就可以关火了。吃的时候淋上香油。小贴士大火烧开，小火煲汤。

潘老壮鸭舌-潘老壮鸭舌加盟连锁-潘老壮鸭舌加盟费用由金华市婺城区潘老壮鸭舌店提供。金华市婺城区潘老壮鸭舌店（www.jhplzys.com）有实力，信誉好，在浙江金华的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将促进潘老壮和您携手步入辉煌，共创美好未来！