

鸭肠加盟 金华鸭肠 潘老壮鸭舌怎么加盟

产品名称	鸭肠加盟 金华鸭肠 潘老壮鸭舌怎么加盟
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

黄贡椒蒸鸭舌：

主料：鸭舌、黄贡椒、香菜少许、干贝、蒜蓉姜末少许

调料：老抽、辣椒油、盐、鱼露、芝麻油

做法：干贝事先泡开之后，用泡干贝的水少许，干贝另外备用、用干贝水、老抽、辣椒油、鱼露、少许盐一起调个味汁，盐和鱼露都有点咸味，适量放就好、鸭舌入沸水略焯一下，捞出沥干备用、味汁调好之后，把焯过水的鸭舌稍微浸泡一下，让它入味和上色，撒上黄贡椒，后上锅蒸十分钟，出锅后淋点香油就好。

潘老壮为您介绍：鸭舌的做法

材料：鸭舌

辅料：葱姜、料酒、花椒、五香粉、干头辣椒、香叶、八角茴香

做法：

- 1、鸭舌用盐稍微捏几下，取出杂质，洗净沥水
- 2、平底锅内放入盐、花椒、香叶、八角茴香、干头小辣椒、五香粉小火慢炒。盐炒热了，有点呛人的味道飘散出来了，差不多就好了，让其自然冷却
- 3、将冷却的盐拌入鸭舌中，加入葱姜、料酒，拌匀之后密封冷藏2-3天

4. 冷藏之后的鸭舌沥干水份，放入烤盘铺开，上下火100度，烤制两个小时，一个小时候左右记得将鸭舌翻动一下
5. 烤完的鸭舌自然冷却就可以上锅蒸了。蒸锅里放水、放入葱姜、料酒先烧开，然后把装有鸭舌的蒸格放上去，大火15分钟，小火同样也蒸15分钟就可以吃了

烩鸭舌掌的做法详细步骤：

1. 鸭掌去净粗皮，鸭舌撕去白膜后洗净；
2. 都放入汤锅中煮至五成烂（不能煮太烂，以能去骨为准），捞出，用凉水泡上；
3. 鸭掌由脚背面剖开，抽掉筋骨，要保持整个不断，再摘去脚爪和掌心的趺皮；
4. 鸭舌去掉骨洗净；
5. 鸭掌、鸭舌上笼蒸烂后取出；
6. 口蘑用开水泡上焖透，清除蒂上的泥沙；
7. 口蘑用盐轻揉到呈白色，片成片，用清水泡上；
8. 冬笋去壳洗净煮熟切小薄片；
9. 豌豆苗都摘洗干净；
10. 葱切段；
11. 将猪油烧到六成热时，下入冬笋片煸炒；
12. 下入口蘑、鸭舌掌、鸡汤500毫升、盐和味精焖一下，调好味；
13. 再下豆苗；
14. 湿淀粉调稀勾芡；
15. 放入葱段、香油、胡椒粉，装到盘内即成。