

# 潘老壮鸭舌加盟费用 鸭架 加盟 兰溪鸭架加盟

产品名称	潘老壮鸭舌加盟费用 鸭架 加盟 兰溪鸭架加盟
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

知了的营养价值：

蝉猴性寒、味香，具有散风宣肺、解热定惊等功能。

蝉猴营养丰富，味道口，成为时髦的美味佳肴。蝉体含营养物质丰富，干基蛋白含量在70%以上，脂肪约7%，维生素及各种有益微量元素均高于一般肉类食品，可称其为当今食品中蛋白王。

山东一带普遍出产两种蝉，一种体形稍大，称“知了”或“‘虫皆’了”，一种体形较小，称“熟了”，大者可食用，皮可入药。

### 鸭舌竹荪

主料：鸭舌100克

辅料：竹荪(干)20克

调料：姜汁10克,味精3克,料酒2克,鸡油15克,盐2克

做法:将鸭舌洗净，放开水锅中煮熟，用清水涤凉. 鸭舌撕去皮膜，去掉舌根，抽出舌内脆骨，再洗一次. 竹荪用淘米水浸泡透后去掉根部，洗净，斜切两段，用开水烫一下. 坐勺上火，放入高汤烧开，加入料酒、精盐、姜汁、竹荪，撇去浮沫. 调入味精、鸡油，倒入深汤盘内即可。

烩鸭四宝的简介：颜色金黄，汤汁清爽，质地脆嫩，味道鲜。

烩鸭四宝的制作食材：鸭胰100克，鸭掌50克，鸭舌50克，鸭腰30克。

香油5克，葱姜油10克，鸡汤300克，胡椒粉少许，毛姜水适量，湿淀粉300克，料酒15克，酱油10克，盐2克，味精2克。

【潘老壮鸭舌】教您烩鸭四宝怎么做，如何做烩鸭四宝才好吃1.将鸭胰、鸭掌、鸭舌、鸭腰(切除腰臊)洗干净，放到开水锅里用旺水煮，烧开后撇去浮沫，改文火煮熟后，沥汤待用。

2.把鸭胰切成段，鸭掌切成条，鸭腰去皮剥开，鸭舌洗干净，然后都倒入开水里焯一下，捞出控净水。

3.把鸡汤倒入炒锅，放旺火上，再加入料酒、酱油、盐、毛姜水、味精，烧开后撇去浮沫，将汤调成金黄色，淋入湿淀粉，勾成稀稀的乳芡汤。

4.再把鸭料(四宝)倒入，轻轻搅拌均匀，滴入葱姜油和香油，盛碗后，撒上胡椒粉即成。

大厨点睛（大厨罗昌明）：此菜的特色在于鸡汤与鸭料的混用，鸡汤的鲜美能将鸭肉中的腥臊去掉。