

大鹅怎么炖才好吃

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678521227216464.html>

范文网，为你加油喝彩！

雀斑饶雪漫-按键屏蔽



2023年3月11日发(作者：怎么做引体向上)

东北铁锅炖鹅（鱼）技术配方

一、铁锅厚大鹅

材料：

原料：家养肥鹅3000克。

调料：熟鹅油2500克，秘制香料30克，葱段、蒜

子、姜片各8克，白酒、料酒各4克，老抽、白糖各3

克，盐10克，鸡粉6克，味精6克，干灯笼椒6克，香菜

5克。

秘制香料配方：十三香2克，香叶1克，草果、南

姜、砂仁、肉蔻各3克，花椒6克，胡椒粉5克，肉香粉

2克。

制作方法：

1、肥鹅宰杀洗净，切成7厘米见方的大块。

2、炒锅放入熟鹅油50克，下葱段、蒜子、姜片炒

香，下鹅肉块小火翻炒，加入白酒、料酒、秘制香料翻

炒，然后下入老抽、白糖、盐、鸡粉、味精，加入适量清

水烧开。

3、倒入大铁锅中，小火慢慢靠烧鹅肉至九成熟，关火

将鹅肉泡在原汤汁中，以利于浸泡入味。

4、客人点菜后，将2000克鹅油烧至六成热，下入烧

熟的鹅肉块及干灯笼椒略炸，盛入小铁锅内，撒上香菜即

可。

制作关键：

1、选用一年至一年半的家养肥鹅。

2、选用大铁锅、木柴来进行初加工。

3、选用炼熟的鹅油炸制。

注：味型改良工艺（以3千克鹅肉计算）

原汁咸鲜味：每份可用盐、味精、鸡粉各12克，老抽

2克，生抽、料酒各5克，肉香粉3克，海鲜酱油8克来调

味。

东北酱香味：用黄豆酱20克、金黄酱、甜面酱各10

克，香其酱5克调味。

香葱麻椒味：每份加辣妹子酱5克、老干妈香辣酱、

豆瓣酱各10克，再加入麻椒粒15克或麻椒油20克。

二、东北铁锅炖鱼

料油配方：

猪油8斤，鸡油4斤，菜籽油2斤，凉水10斤，白

芷20克，肉桂30克，良姜30克，干辣椒20克切块，生

姜100克切片，大葱150克切段，香叶10克，花椒10

克，小茴香10克，草果9个，辛夷8克，砂仁10克，陈

皮10克，丁香10克，毕拔10克，大茴香15克，白蔻15

克，山奈15克。

制作料油：

先将猪油、鸡油切碎放入锅中，将用凉水浸泡冲洗过的

香料及葱姜一起入锅中，加凉水，大火煮开，改中火，煮时

用勺子搅动，待水分煮干油浸出来，各种佐料的味道均入油

中。改小火慢煎，油渣煎好时，加入菜籽油2斤，再熬开停

火，油渣捞出即可。

香酱料：

六月香豆瓣酱3桶12斤，葱伴侣甜面酱10袋8斤，宝

泉大豆酱一大袋10斤，盐两袋6斤，北京牛栏山酒56度

2两，99味精3两，味美达酱油1斤，海天老抽8两，海天

生抽1斤，海鲜酱3两，鸡粉4两，一品仙酱油0.5斤。

制作香酱料：

将炼好的料油3斤放入铁锅内，将上面原料放入大盆

内，搅拌均匀放入油锅内文火慢熬。要不停的搅拌，以防止

锅底烧糊。待油内起泡后再熬大约15分钟，（香气四溢）

即可离火，盖住锅盖烟更佳。制作过程中禁止加水，或加入

水分。

辣酱料：

辣椒王1斤，魔鬼辣椒0.5斤，麻椒最好捣碎0.5斤，

郸县豆瓣酱10斤，大豆油8斤，红久久火锅底料1袋，麻

辣鱼料5袋，胖子鱼料5袋，鸡粉4两，味精2两，盐4两。

制作辣酱：

将大豆油放入锅内加至七成热。放入辣椒王、魔鬼辣椒、

麻椒、小火慢熬。待出香味时，将锅内料捞出一半，捣细。

在继续熬15分钟，加入牛栏山2两，再熬片刻将捣细的料

加入同熬。同时加入郸县豆瓣酱，盐，鸡粉，味精，及红久

久火锅底料，要不停的搅拌，待香味四溢后离火，总过程约

40分钟。

高汤配方：

鸡架6个（水氽一5分钟），白芷片15克，清水一桶

50斤，生姜0.5斤，干香菇10个。

铁锅炖鱼制作方法：

炮锅料：生姜5片，白扣5个，葱白5寸，蒜9个，香

叶3片，干辣椒3个切段，八角2个，小茴香一小撮，花椒

一小撮，五花肉7片，大豆油火锅勺两勺。

锅内放入油，在放入五花肉，放在锅内煸出油，再将配

好的小料放入锅内，出香味后放入酱料和鱼（切鱼时连肚不

连骨），将酱料均匀洒在鱼全身，加汤即可盖上盖15分钟

即可食用。

酱香，香酱一平勺。

微辣，香酱半勺，辣酱火锅勺一小勺。

中辣，香酱和辣酱一样多。

特辣，辣酱一平勺。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发