



(12) 发明专利申请

(10) 申请公布号 CN 105495390 A

(43) 申请公布日 2016. 04. 20

(21) 申请号 201510955296. 7

(22) 申请日 2015. 12. 17

(71) 申请人 重庆咏熹餐饮文化有限公司

地址 400900 重庆市大足区(原双桥区)邮
亭镇驿新大道 17 号

(72) 发明人 夏崇容

(51) Int. Cl.

A23L 13/50(2016. 01)

A23L 23/00(2016. 01)

权利要求书1页 说明书1页

(54) 发明名称

一种老鸭汤的制作方法

(57) 摘要

本发明涉及一种老鸭汤的制作方法,包括如下的制作步骤:(1) 准备如下材料:老鸭,石斛,莲子,薏米,山药,食盐,葱,生姜和料酒;(2) 将石斛和薏米冲洗干净后放入煲中,加水煲;(3) 将老鸭斩成块状,焯水去血沫,去皮洗净;(4) 将块状的老鸭和山药放入步骤(1)中的汤中,同时加入老姜,葱和料酒同煲;(5) 放入莲子再煲,加食盐调味,关火即可出锅。本发明所提供的一种老鸭汤的制作方法,很好的克服了老鸭汤味腥的问题,而且制作简单,便于操作。

1. 一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,包括如下的制作步骤:
准备如下材料:老鸭,石斛,莲子,薏米,山药,食盐,葱,生姜和料酒;
将石斛和薏米冲洗干净后放入煲中,加水煲;
将老鸭斩成块状,焯水去血沫,去皮洗净;
将块状的老鸭和山药放入步骤(1)中的汤中,同时加入老姜,葱和料酒同煲;
放入莲子再煲,加食盐调味,关火即可出锅。
2. 根据权利要求1所述的一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,上述山药为铁棍山药。
3. 根据权利要求1所述的一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,步骤(2)中加水煲的时间为20分钟。
4. 根据权利要求1所述的一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,步骤(4)的同煲时间为1个小时。
5. 根据权利要求1所述的一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,步骤(5)放入莲子再煲40分钟。

一种老鸭汤的制作方法

技术领域

[0001] 本发明涉及烹饪领域,具体涉及一种老鸭汤的制作方法。

背景技术

[0002] 老鸭汤因为味道鲜美营养丰富,而深受人们的喜爱。但是由于老鸭肉质问题,一般情况下,老鸭汤的制作面临去腥的问题,对于常人来说,制作出来的老鸭汤经常因为味腥而影响口味。

发明内容

[0003] 为解决上述问题,本发明所要解决的技术问题是提供一种老鸭汤的制作方法。

[0004] 本发明解决上述技术问题的技术方案如下:一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,包括如下的制作步骤:

[0005] (1)准备如下材料:老鸭,石斛,莲子,薏米,山药,食盐,葱,生姜和料酒;

[0006] (2)将石斛和薏米冲洗干净后放入煲中,加水煲;

[0007] (3)将老鸭斩成块状,焯水去血沫,去皮洗净;

[0008] (4)将块状的老鸭和山药放入步骤(1)中的汤中,同时加入老姜,葱和料酒同煲;

[0009] (5)放入莲子再煲,加食盐调味,关火即可出锅。

[0010] 进一步,上述山药为铁棍山药。

[0011] 进一步,步骤(2)中加水煲的时间为20分钟。

[0012] 进一步,步骤(4)的同煲时间为1个小时。

[0013] 进一步,步骤(5)放入莲子再煲40分钟。

[0014] 本发明的有益效果是:本发明所提供的一种老鸭汤的制作方法,很好的克服了老鸭汤味腥的问题,而且制作简单,便于操作。

具体实施方式

[0015] 以下结合具体实例对本发明的原理和特征进行描述,所举实例只用于解释本发明,并非用于限定本发明的范围。

[0016] 一种老鸭汤的制作方法,其特征在于,包括如下的制作步骤:

[0017] (1)准备如下材料:老鸭,石斛,莲子,薏米,山药,食盐,葱,生姜和料酒;

[0018] (2)将石斛和薏米冲洗干净后放入煲中,加水煲20分钟;

[0019] (3)将老鸭斩成块状,焯水去血沫,铁棍山药一根去皮洗净;

[0020] (4)将块状的老鸭和铁棍山药放入步骤(1)中的汤中,同时加入老姜,葱和料酒同煲,

[0021] (5)一个小时后放入莲子,再煲40分钟,加少量盐调味,关火即可出锅。

[0022] 以上所述仅为本发明的较佳实施例,并不用以限制本发明,凡在本发明的精神和原则之内,所作的任何修改、等同替换、改进等,均应包含在本发明的保护范围之内。