

产 品 手 册



秘 香 鸭

- 试吃方法：1.解冻：彻底解冻。
 - 2.蒸煮：水烧沸后，除去外包装，含内袋上锅蒸或煮25分钟即可。（切记不能放在盘子上）
 - 3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去内袋，再放30分钟 待冷却后切块摆盘。
- 菜品：直接摆盘食用/干锅/炒
 - 不能油炸



炭烤鸭

- 试吃方法：1.解冻：彻底解冻。
 - 2.蒸煮：水烧沸后，除去外包装，含内袋上锅蒸或煮30分钟即可。（切记不能放在盘子上）
 - 3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去内袋，再放30分钟待冷却后切块摆盘。
- 菜品：直接摆盘食用/干锅/炒
 - 不能油炸



青花椒鸭

➤ 试吃方法：1.解冻：彻底解冻。

2.蒸煮：水烧沸后，除去外包装，含内袋上锅蒸或煮25分钟即可。（切记不能放在盘子上）

3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去内袋，再放30分钟待冷却后切块摆盘，浇上袋内汤汁。

➤ 菜品：直接摆盘食用/干锅/炒

不能油炸



樟茶鸭

➤ 试吃方法：

方法一：1.解冻：彻底解冻。

2.蒸煮：水烧沸后，连同外袋上锅蒸或煮25分钟即可。（切记不能放在盘子上）

3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去外袋，再放30分钟待冷却后切块摆盘。

方法二：1.解冻：彻底解冻。

2.油炸：油温烧至150-160度，根据需求炸3-5分钟。

3.摆盘：炸好后，切块摆盘。菜品：直接摆盘食用/干锅/炒

➤ 菜品：推荐油炸，效果最佳



盐香土鸡

- 试吃方法：1.解冻：彻底解冻。
 - 2.蒸煮：水烧沸后，除去外包装，含内袋上锅蒸或煮25分钟即可。（切记不能放在盘子上）
 - 3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去内袋，再放30分钟待冷却后切块摆盘，浇上袋内汤汁。
- 菜品：直接摆盘食用/凉拌



麻椒土鸡

- 试吃方法：1.解冻：彻底解冻。
 - 2.蒸煮：水烧沸后，除去外包装，含内袋上锅蒸或煮25分钟即可。（切记不能放在盘子上）
 - 3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去内袋，再放30分钟待冷却后手撕摆盘，浇上袋内汤汁。
- 菜品：直接摆盘食用



香骨肉

- 两种口味：香辣/五香
- 试吃方法：
 - 1.解冻：彻底解冻。
 - 2.蒸煮：水烧沸后，连同外袋上锅蒸或煮15分钟即可。
(切记不能放在盘子上)
 - 3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去外袋，再放30分钟待冷却后摆盘食用。
- 菜品：直接摆盘食用/干锅



香卤嘴

- 试吃方法：
 - 1.解冻：彻底解冻。
 - 2.蒸煮：水烧沸后，连同外袋上锅蒸或煮15分钟即可。（切记不能放在盘子上）
 - 3.摆盘：蒸好后，等2分钟除去外袋，再放30分钟待冷却后切片摆盘食用。
- 菜品：直接摆盘食用/凉拌/炒



鸿运当头

➤ 试吃方法：

方法一：1.解冻：彻底解冻。

2.蒸煮：水烧沸后，除去外袋上锅蒸30分钟即可。

3.摆盘：蒸好后，切片摆盘，配上干蘸碟即可。

方法二：1.解冻：彻底解冻。

2.蒸煮：水烧沸后，除去外袋上锅蒸30分钟即可。

3.炒汁：起锅烧油加豆瓣酱炒出红油，下泡椒、姜末、豆豉、蒜末、炒出香味，调味，起锅浇在盘中猪头肉上，撒上葱花即可。

➤ 菜品：直接摆盘食用/炒汁摆盘食用





感谢您的观看