

## 盐水鸭的做法

材料: 盐 花椒 嫩鸭一只



做法: 盐和花椒可预先炒一下





花椒盐擦满全身内外



放进食品袋24小时



天热可放冰箱



24小时后。洗净鸭身（去掉花椒）煮开水 放盐（适量）放鸭 30-40分钟



关火。不要取出鸭子，在热盐水里泡一晚。然后取出放冰箱(成形。否则很难切) 吃前切盘





