

徐州鸭血粉丝培训

产品名称	徐州鸭血粉丝培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

鸭血粉丝汤是南京的特色名吃，属金陵菜、金陵小吃，是金陵菜和金陵小吃中重要的代表，是久负盛名以鸭为特色的美食之一。鸭血粉丝汤由鸭血、鸭肠、鸭肝等加入鸭汤和粉丝制成。以其口味平和，鲜香爽滑的特点，以及南北皆宜的口味特色，风靡于全国各地。低脂肪，低热量，高纤维，无胆固醇，含铁量高，营养丰富，鸭汤很鲜，粉丝是那种煮不烂的，很是劲道，鸭血很嫩，介于酥与不酥之前，拿捏的恰到好处。鸭血是人体污物的“清道夫”，可以利肠通便，清除肠腔的沉渣污垢，对尘埃及金属微粒等有害物质具有净化作用，以避免积累性中毒。因此贫血患者、老人、妇女和从事粉尘、纺织、环卫、采掘等工作的人尤其应该常吃鸭血。鸭血含有维生素K，能促使血液凝固，有止血的功效。鸭血中脂肪含量非常低，适合血脂高的人经常食用。

粉丝里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质。粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。老鸭浓汤，180分钟精熬鸭汤，挑选上等老鸭，加入10余种调制，3小时精工细熬，汤色浓白，健康滋养。手工粉丝加上鲜香浓汤，入口滑爽，集鲜美、顺滑、爽口于一体，实为上上品。丰富配料鸭血且神攻，鲜嫩鸭血，鲜香不腥，喝一口汤汁，吸一口粉丝，咬一口鸭血，快哉!

培训内容

- 1、鸭血粉丝的高汤熬制方式及工艺
- 2、鸭血粉丝培训秘制中药配方及实际动手操作
- 3、培训制作全流程及制作技巧
- 4、各种调料的识别及采购信息
- 5、肉质、卤汤、鲜汤、鸭血等汤料的制作及保养。

开店优势

- 1.出餐快，技术简单易学，无需大厨，省人工省场地;
- 2.成本低，设备少，成熟模式直接套用，原料成本低;
- 3.双线卖，对接全部的外卖平台，双线经营，出餐频繁。

近年来，我国的餐饮业发展非常迅速，餐饮业的增长率要比其它行业高出十个百分点以上。小吃这个市场正处于蓬勃发展的阶段，而小吃市场的出现推动了许多全新发展的新态势。小吃行业一直是一个高速发展的行业，从20世纪90年代初以来，我国餐饮业的营业收入开始逐年快速攀升。其增长速度之快，令人叹为观止。伴随小吃业迅速发展而来的，在近些年的市场竞争尤为激烈。小吃行业的盛行是由于它的接地气，价格公道，品类多样，更适合大众的口味。而且现在的小吃不再是以往只单纯的为了填饱肚子而吃，除了可以解馋之外，更多的是作为一种空闲时的消遣之物和精神上的慰劳“神器”。小吃已经变成了一种休闲，一种娱乐，一种文化，一种享受。