

广州学做铁板鸭肠食为先实操培训课程

产品名称	广州学做铁板鸭肠食为先实操培训课程
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州学做铁板鸭肠请来食为先，食为先铁板鸭肠培训，零基础教起，专业的市场指导，反复的实践操作，让您完全掌握产品技术。配料完全公开，不做任何保留，让您无后顾之忧。食为先铁板鸭肠制作步骤：

- 1、鸭肠洗净焯水备用。
- 2、锅内放入适量的清水，放入鸭肠，加入生姜片5片、香料粉15克，葱三根，干辣椒10只，大火炖煮。
- 3、加入适量的酱油、白糖、黄酒煮烂，收干加入适味精即可。
- 4、特制烧烤粉配制；味精、胡椒粉、香料粉、孜然粉、花椒面、辣椒面、盐，一起拌匀即可。辣椒和花椒炒香，分别打成细末。
- 5、开始烤制，铁板加热至250度，撒上油，鸭肠放在铁板上，放少许料酒。
- 6、翻转两下后，刷上少许特制烧烤酱。
- 7、翻转5到6下，撒上孜然，辣椒即可。

铁板鸭肠是一道街边风味小吃，是先用特制卤汤将鸭肠卤熟，在用铁板把鸭肠煎至半脱水后，再用铁铲将鸭肠切段，然后撒上特制酱做成。铁板鸭肠起源于近几年河北区域，目前国内铁板鸭肠盛行大江南北，红透各地，阅历数年商场培育，在各地城市形成了一批又一批铁板鸭肠的爱好者顾客群，不论在南边仍是北方，不论是在酒店仍是赋有的街头都能够浮躁运营，深受欢迎老少皆宜!

火爆铁板鸭肠是铁板系列的一种，是近年来各地市场小吃兴起，人气指数较高的美食之一，特别是青年

男女、学生争相品尝，以其的特别风味赢得了食客们的青睐，铁板烤鸭肠不仅营养价值高，美味诱惑口感也是非常好的。铁板鸭肠采用集油炸、烧烤两大烹饪加工方法，是鸭肠吸引力倍增，美味一发不可收拾。具有鲜嫩、留香、多汁、麻辣、孜然适中等口感。经营铁板烤鸭肠设备简单、操作简单一人即可，投资几百元，利润高回报快。

广州学做铁板鸭肠就到食为先，食为先铁板鸭肠培训由十多年餐饮经验的师傅对学员进行一对一授课，手把手教学。学习时间根据个人接受能力定，包教包会，学会为止。1-2个人学习只收取一个人的费用。所学产品全都由专业老师指导，自己亲手操作，实操实练核心技术，核心配方全部传授，毫无保留。学习技术的同时，我们也会传授开店经验，让您在开店初期少走弯路。