

永州鸭血粉丝

产品名称	永州鸭血粉丝
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

咱们学个手艺，学个技术，无非是想学个本事，自己能回去开个店当老板对吧。所以开店的话，投资一个店，少则三五万，多则十几二十万，如果没有好的技术，没有学到真本事，谁的钱都不是大风刮来的，没有人会随意冒险创业，对不对。所以一定要看教学质量，看学完的学员有几个是能成功开店的，这是衡量小吃培训机构的质量好坏的唯一标准

鸭血粉丝汤，采用传统技术配方，用新鲜鸭骨架，加上各种天然中药材，慢慢煲汤，然后再用各类调料，处理加工鸭血、鸭胗、鸭肠、鸭肝，确保口感鲜香，爽口宜人。

曾食坊课程内容

1：汤底制作

较好步，主要系统学习如何使用清水、猪骨、鸭架、天然香料等食材熬制鸭血粉丝汤底。这里重点学习掌握汤料熬制时间、火候、调味等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用调和油、葱姜蒜、十几种天然香料等食材熬制特制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候控制等知识。

3：原料处理

第三步，主要系统学习鸭血、鸭肠、鸭肝、鸭肾等食材的处理。这里重点学习掌握原料的清洗、去腥、切制等知识。

4：泡粉

第四步，主要系统学习细干米粉的浸泡。这里重点学习掌握细干米粉的浸泡时间、存放等知识。

5：煮粉装碗

第五步，主要系统学习烧水煮粉。这里重点学习掌握煮粉时间、火候控制、放汤料、放配菜、放配料等知识。

有学历有知识的投身互联网，有资本有经验的选择外贸大生意，那资金不足经验不够的普通大众怎么办呢？当然，是目前火热的餐饮行业了，自古以来，民以食为天，在这个14亿的市场大需求之下，美食的力量无人能抵抗，机会到处都是，缺的只有抓住机会，运转机会的人。

在帮助学员们掌握一门独到的手艺的同时，长沙食为天厨师培训学校为人师表地传授他们所谓的“厨德”传承。尤其是在这个躁动的时代里，如何成为一名“合格”厨师，而非一个的厨师究竟要通过怎样的途径“修炼成功”。

因材施教的选择自己心中所想，多样的餐饮种类不一而足地展现在学员面前，供他们挑选出自己心中为满意的答案后进行指导。启发性的教学让学员们能够用心中所想，学会用好的味道做好的厨师，这才是人生中好的老师。