

南京学鸭血粉丝汤做法窍门培训

产品名称	南京学鸭血粉丝汤做法窍门培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	1500.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:南京鸭血粉丝汤 优势:就近学味道正
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

江苏南京食为先餐饮实训地址：

南京市江宁区天元中路19号（地铁竹山路2号出口旁）

南京，雅称“金陵”，俗称“鸭都”，除了大名鼎鼎的烤鸭、盐水鸭外，鸭血粉丝汤也是南京名小吃之一。南京的鸭血粉丝汤以整鸭熬汤，再配以鸭杂和绵软的粉丝、豆腐果，口味鲜咸清香。现在鸭血粉丝汤店面已遍布各地，都是从扬州城流传开去的。当鸭血遇上粉丝，由老鸭汤铺底，做媒，鸭肝、鸭肠、香菜等充当陪嫁，就有了鸭血粉丝汤这样美好的一场婚姻。它们的爱情历久弥新，且到处流传。

南京学鸭血粉丝汤做法窍门培训，想学鸭血粉丝汤制作方法找食为先小吃创业，专注餐饮立足技术，教学的鸭血粉丝汤味道更好，目前食为先的江苏南京、苏州、昆山、南通、常州、无锡、上海，浙江华东地区都有很多个点，欢迎有意者现场考察详细了解。

食为先教学的鸭血粉丝汤为何如此出众：

- 1、底汤是纯粹的老鸭汤，浓稠，却不腻嘴，很像谁真心实意的情话。
- 2、粉丝，是正的山芋粉，先用清水泡开，再在鸭汤里煮熟，被鸭汤浓情浸染后的，显得晶莹剔透，有韧性，不再桀骜了。

3、鸭血，加料酒祛腥煮熟后，切成方块状，吃在嘴里，爽滑，滋味绵长。再到后来，经过流传，慢慢发展，才有了鸭肝鸭肠、火腿肠等的加入，很像我们扬城人的日子，越过越好，家底越来越厚。

备注：以上部分图片素材来源网络

在众多的小吃中，总有一两种总让人念念不忘，比鸭血粉丝汤。鸭血柔软，粉丝劲道清爽，再加上咸鲜的汤汁，能够给人特别大的满足感。南京学鸭血粉丝汤做法窍门培训，学鸭血粉丝汤的简单做法步骤，欢迎到食为先各大实训基地现场报名学习，食为先教学的特色粉面特色小吃品种多，可以任意搭配选择适合自己的项目。