

常德鸭霸王技术培训班

产品名称	常德鸭霸王技术培训班
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

大家致力于“味”的运营与教给，在“味”的行业持续寻找提升，认真打造出好“味”道；自始至终走在“味”的前沿，把控“味”来。

大家将再次执行“学一次，终身用”的营销策略，“互惠互利、互利共赢、室内空间无尽”的教给核心理念，加倍努力“人无我有、人会有我优、人优我廉”，以捍卫食品卫生安全为重任，贯彻企业社会责任，促进重庆小面、卤味行业发展，让每一位顾客都能“安心”大家的技术性特色美食，享有大家的服务项目，共享大家的开心。

鸭脖而又有啃头，辣口更辣心，吃完不易上火.鸭脖子自身高蛋白食物，低热量，具备养血滋阴养血,降低血脂及其美容养颜等作用。香美味味，回味无穷十足，是老少咸宜的休闲零食。在我国传统式中医学觉得：鸭脖

鸭属性凉，常常食之，舒肝降火。味甘，作用清补，养血，配上辣，麻及几十回味中药材才，使其主紧密联系，其辣，作用身体排毒。健身美肤。其麻。健脾开胃益食，与辣相互之间功效，具益气补血之效，温性而不躁，去湿去烦，健脾开胃健脾胃。科的秘方具备显眼安神助眠，活血化瘀，兹阴益肾之作用鹅肉独有“鸭腥”味道，不仅口味美味，香盈香气扑鼻甜味与众不同，亦无失乡味原香，独具一格尤其回味无穷

鸭霸王是湖南省的特色小吃。鸭霸王以香、麻、甜味为主导，通道时不麻更辣，一旦停口则麻辣极其，意犹未尽。夏日可健脾开胃，冬季可散寒。

- 1) 中草药材的挑选与熬料方式；
- 2) 家鸭、鸭杂选料及酱卤前的解决方式；
- 3) 卤汁的调料方式与方法；

4) 卤汁的熬料方法和维护保养方式；

5) 鸭脖子及各种各样鸭杂的酱卤时间与方法；

6) 熟肉制品的着色方式与方法

鸭霸王系列产品：

鸭脖子 鸭脖子 鸭锁骨 毛肚 鸭肫

鸡肝 鸭架 鸭舌头 鸭翅 鸭心

紫菜 豆干 莲藕 竹笋