

# 长沙干锅菜干锅鸭头做法培训

产品名称	长沙干锅菜干锅鸭头做法培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 长沙干锅菜干锅鸭头做法培训

特色的干锅鸭头是湖南，四川，湖北，江西等地的汉族名吃。据说麻辣鸭头较早起源流传于清朝洞庭湖区的常德，经湖南流传至四川和湖北，近年来风靡。“麻辣鸭头”属于酱汁类食品，是通过多种香料浸泡，然后经过风干或烤制等工序精致而成，具有香、辣、甘、麻、咸、酥、绵等特点，是一道佐酒佳肴。本菜系干锅香辣鸭头选用湖鸭，提前秘料腌渍入味，辅配特有香辣配料，川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，回味长久，是佐餐、饮酒、团聚餐饮新宠。干锅鸭头是一道起源于河北石家庄，后在河北、四川、重庆、山东等地都较有特色的地方名菜，香辣特色老少皆宜，去湿开胃，四季可食、舒血、滋补，因健康美味深受大众喜爱。在当前的年代，随着越来越多的合作行业发展迅速提升，如果你想学习正中的干锅鸭头就来我们北京红星鹏飞，来我们公司会让您的店铺在市场上很容易的获得利润，在目前伴随着人们的条件越来越好，所以使这一门干洗的看、行业在市场上非常的受欢迎。本公司是您的选择，然您做出来的鸭头味美鲜香，让顾客们吃到上瘾。鸭头制作的过程是至关重要的，选着一个新鲜的鸭头，在选用上好的材料，只有这样做出来的鸭头才会嚼而不腻。