

怀化鸭肉粉培训

产品名称	怀化鸭肉粉培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

怀化鸭肉粉培训

怀化鸭肉粉是一款发源于湖南怀化的特色米粉，采用鸭肉为原料，然后配上高汤、卤汁等佐料精制而成。在怀化本地，鸭肉粉受到了许多上班族、白领、学生人群的喜爱。如果您想在怀化开个米粉店，那么选择鸭肉粉应该不会错。

长沙曾食坊怀化鸭肉粉培训流程介绍

1：高汤

第一步，学习如何使用猪大骨、清水、鸡架、鸭肉等食材熬制鲜美高汤。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候等知识。

2：卤汁

第二步，学习如何使用清水、猪大骨、鸡架、干辣椒、天然香料、生姜、芹菜、老抽、生抽、盐等食材熬煮卤汁。这里重点学习掌握熬煮手法、技巧、时间、火候等知识。

3：原料处理

第三步，学习鸭肉、鸭肝、鸭肾、鸭翅、鸭肠、鸭腿、鸭爪、鸭头等食材的加工处理。这里重点学习掌握各类食材的清洗、去腥、腌制等知识。

4：原料炸制

第四步，学习油炸各类原料。这里重点学习掌握鸭肉、鸭肝、鸭肾、鸭翅、鸭肠、鸭腿、鸭爪、鸭头等食材的炸制手法、技巧、时间、火候等知识。

5：辣椒红油

第五步，学习如何使用辣椒粉、调和油、盐、葱姜蒜等食材制作辣椒红油。这里重点学习掌握制作手法、技巧、时间、火候等知识。

6：鸭肉卤制

第六步，学习如何卤制各类炸好的鸭肉原料。这里重点学习掌握各类鸭肉的卤制手法、技巧、时间、火候、上色等知识。

7：烫粉

第七步，学习如何烧水煮粉。这里重点学习掌握煮粉手法、技巧、碗底调配、配料放制等知识。

长沙曾食坊小吃中心承诺，培训时间不限，学员自己学满意为止，包教包会。倾情美食、品味人生、成就梦想！