

# 培训鸭霸王技术

产品名称	培训鸭霸王技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

全国各大小城市走错路都有“常德鸭霸王”的招牌，刮起了猛吃常德鸭霸王的热潮，常德鸭霸王以成为时尚一族，，独特风味的常德鸭霸王采用和传统工艺，结合现代科学配方，配以30多种中草药精心密制而成，是\*著特色的名小吃之一，口味；其鸭头、鸭脖、鸭掌、鸭翅、鸭肾、鸭肝等卤制品颜色鲜艳自然，口感嫩爽，保湿性好，保鲜期长，既饱口福又滋补强身，符合现代人的饮食理念，制作时满街飘香、引人食欲、味道，尝后赞不绝口，久食不厌、回味无穷、南北老少、人人爱吃，所到之处普通卤味坊将面临生存危机，辣、香、鲜、嫩特点突出。根据顾客口味特点，分别有微辣及重辣两种味道系列，深受大众消费者的喜爱。“民以食为天，红星鹏飞学校人们追求的是时尚、味道、口感。饮食的关键在味道、味道的关键在配方。特别是湖南饮食，独树一帜、举世公认。而古往今来、大宴小酌、色、香、味俱佳的卤菜都是必不可少的。人们喜欢吃常德鸭霸王，是因为它独特的口味：十足的嚼劲，香浓卤汁的口感，任你啃嚼吸嘍，也只能得其味之八九，让人意犹未尽，唇齿留香！在众多卤味中独霸市场，就要有绝活，常德鸭霸王系列以为基础，加入现代科学配方，除弊纳新，研究出一套新型工艺配方，所制成品鸭脖、鸭头、鸭掌、鸭肠、鸭心、鸭翅、鸭肝、鸭排等、无论色、香、味都是当今市面上所有卤食店无法比拟的，du特的风味就是常德鸭霸王系列的坚实保障和天然优势！常德鸭霸王以香、麻、辣味为主，入口时不麻不辣，一旦停口时则后味香辣无比。