

麻鸭面学习培训班

产品名称	麻鸭面学习培训班
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源老师手把手教学，包教包会，学期不限，学会为止,提供终身技术支持,毕业赠送培训资料，防止学员因时间长了忘记配方；指导学员开店所需设备、厨具、配料、进货等一系列的后期服务；学员登记资料严格管理，如果以后技术升级可凭身份证免费再学。

食味源麻鸭面做法步骤：

- 1、准备高筋面条、麻椒、鸭肉、高汤、千丝、海带、香菜、葱油、油麦菜等。
- 2、高汤请用大骨、鸭架、鸡架文火熬制。
- 3、面粉要选用的是高筋面粉，这样口感才有劲道。
- 4、面条煮5分钟，中间加凉水二次。
- 5、捞出来后加入高汤、鸭肉、蔬菜等。

食味源麻鸭面是河南滑县道口镇的地方特色美食，在滑县当地及豫北地区颇有声誉。麻鸭面具有大补虚劳，滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，养胃生津，有清热健脾之功效。近年来鸭肉及鸭肉副产品深受消费者喜爱，其富含高蛋白、低胆固醇是养生食谱的绝佳良品，同时具备去燥降脂的功效，深受大众喜爱。麻鸭面具有大补虚劳，滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，养胃生津，有清热健脾之功效。