

中国正规专业的鸭血粉丝汤培训总校

产品名称	中国正规专业的鸭血粉丝汤培训总校
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里教中国鸭血粉丝汤 秘制配方全教

鸭血粉丝汤是南京的特色名吃，属金陵菜、金陵小吃，是金陵菜和金陵小吃中重要的代表，是久负盛名以鸭为特色的美食之一。鸭血粉丝汤由鸭血、鸭肠、鸭肝等加入鸭汤和粉丝制成。以其口味平和，鲜香爽滑的特点，以及南北皆宜的口味特色，风靡于全国各地。

鸭血粉丝汤是传统的汉族名吃，具有鲜香味美,粉丝细嫩爽口、鸭胗鸭肠爽脆可口。鸭血汤不仅充分发挥鸭肉的食疗作用(褒汤是鸭肉的比较佳烹饪方法)，更是自古至今中国人推崇的一款经典美食，有着极其深厚的市场消费基础，也是鸭血粉丝汤的另一种叫法。

市场前景：鸭血粉丝汤，鸭血鲜嫩，粉丝润滑，鸭肝浓香，食之真的给人一种极其特别的享受，颇受男女老幼的喜爱！因加工鸭血粉丝食品比较简单方便，技术难度较小，投资也相对较低，而且利润十分丰厚，一般夫妻二人即可将鸭血粉丝店开得红红火火，看谁有眼光，谁将抢占这一财富商机！

鸭血粉丝汤培训内容：1.鸭血粉丝汤的制作流程。2.泡粉及熬汤，鸭血粉丝汤干粉发泡及烫粉的技巧。3.培训鸭血粉丝汤的选材及原料腌制处理方法。4.鸭血粉丝汤所需原料的煮制时间与技巧。5.鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血的正确处理方法。6.鸭血粉丝汤加工器具、设备的使用方法与采购途径。7.投资预算分析及经营管理方法。

鸭血粉丝汤的市场现状绝对堪称风靡，其粉丝囊括了男女老少所有人群。一年四季无论你是过大街还是穿小巷，都能遇到鸭血粉丝店，这些鸭血粉丝店有些是有门面的，有些就是一小摊儿，而相同的则是都能生意火爆，香味四溢。鸭血粉丝汤的粉丝润滑，鸭血鲜嫩，口味既鲜且香，6-10元一碗可谓价廉物美。

中国名食园餐饮培训学校，专业从事特色小吃培训行业。经过十多年的发展，以独特的经营方式，专业化的管理团队，开设小吃课程有：特色小吃系类项目，早餐面点项目，烧烤油炸项目，炒菜烹饪项目，奶茶饮品项目，蛋糕西点项目，卤菜烤鸭项目等几百种小吃技术。名食园凭借专业的厨师，专

业的技能，专业的品牌，专业的教学模式，秉承诚信办学，包教包会，社会效益和经济效益并重，企业、员工、联盟者三赢的理念期待着您加入名食园创业致富的大家庭中。

中国名食园餐饮培训学校，在国内是率先做特色餐饮技术，经过各地名厨、食客、文士和广大群众的研究、挖掘、继承、和创新，收集整理各地小吃配方和民间秘方,专业致力于中国小吃文化的研究和发展。名食园专业老师手把手传授，技术配方无保留传授，一次交费学习，技术免费升级。做到速成而不“滥造”，可以彻底解除创业者技术和经营的困难，让完成专业项目培训的学员，既可信心百倍的去经营，我们秉承“公益”的办学思想下，让小本创业的人士花少的钱，学到专业、正宗的技术，走上创造财富之路，给更多的失业人员、打工族、想创业人士提供一个学习技能、施展抱负的机会。