

鸭血粉丝培训，学做鸭血粉丝技术，鸭血粉丝的做法

产品名称	鸭血粉丝培训，学做鸭血粉丝技术，鸭血粉丝的做法
公司名称	长沙市岳麓区樊学西粉店
价格	1000.00/个
规格参数	品牌:长沙小吃培训 型号:xsd
公司地址	长沙市岳麓区望城坡街道商贸城A-7栋1楼84号
联系电话	15673876606

产品详情

长沙

新食玳培训总部最新优惠活动：一份学费学

两个人，学第2个技术

只要半价，终极半价优惠，活动只限10天，机会不多，还等什么，抓紧行动，此活动需要提前电话预定!

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费

培训内容 1. 老鸭粉丝汤的制作流程。 2. 泡粉及熬汤，老鸭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 小小一碗粉丝汤，却把鸭的美味包含其中。喝一口汤汁，吸一口粉丝，咬一块鸭血，让人不由得感叹这些不起眼的东西竟能烧制出如此世间美味。

2015年长沙

新食玳总部最新优惠活动：一份学费学两个人，

学两个技术免费送两个技术，还有各种套餐优惠自由选择！机会不多 抓紧行动，此活动需要提前电话预定!郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。

一、鸭血粉丝的背景及特点 鸭血粉丝是南京的一大特色小吃。其历史悠久，以汤鲜、味美、口味纯正而闻名全国。汤是由老鸭、鸭骨头等多种原料加上香料以及补身药膳炖熬而成，大体做法是：先熬好膏汤，用纯正的细地瓜粉丝在老汤中烫熟放入碗中，加入鸭血、鸭肝、鸭肠，再盛上熬好的鸭汤，后加上香菜、青蒜等，其汤鲜味美，回味无穷。经现代医学证明具有药膳之功效：肝能明目提神、鸭血清肠排毒、鸭肠嫩肤养颜。是具有开胃、养身之道的特色风味小吃。

= 培训课程 安 排 1 讲述鸭血粉丝的背景来源及发展史。 2.参观鸭血粉丝的全部制作流程。
3.鸭血粉丝店面经营器具、设备的配制及使用。 4.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比、及加工。
5.高汤、红油、麻油、卤水的的制作及保养。 6.鸭肉、鸭杂及其他配料的选材及加工方法。
7.肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。 8.店面经营的选址原则、采购途径。
9.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。 实操内容 一.整鸭及鸭杂处理技术
二.鸭汤熬制及鸭杂炖制技术 三.专用麻辣油配料和炼制技术 四.鸭汤复合油炼制技术
五.鸭血粉丝煲的制作技术 六.鸭血粉丝调料保鲜
老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般5天左右，视个人情况而定。 特别优惠
1.赠送贵州鸡汤面技术。 2.指导招牌设计。 3.指导菜单设计。 4.终身免费 技术升级。

最新活动学两样送两样，详情随时拨打以下咨询电话。

联系人： 李飞

QQ：3328636200

手机（微信）：15673876606

联系地址：长沙汽车西站旁岳麓区望城坡商贸城2栋106~107号1到4楼

鸭血粉丝培训，学做鸭血粉丝技术，鸭血粉丝的做法

培训过程 实操课：按照鸭血粉丝的配方，都有专业的师傅一对一的现场培训每一位学员，学员亲自动手操作，一直要到学员能完全独自操作热干面的这些调料制作的方法与要点为止，直到学会为止！

培训时间 不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

2016年长沙

新食玳总部最新优惠活动：一份学费学两个人，

学两个技术免费送两个技术

，还有各种套餐优惠自由选择！机会不多 抓紧行动，此活动需要提前电话预定!郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学不会不收费；后期指导长期免费。

- 1.详细讲解开店流程，店面选址、人员招聘、物料采购等
- 2.产品技术理论学习，包括原材料的选择，采购，口味的变换、原料配比等
- 3.店铺经营技巧
- 4.专业讲师一对一实际操作，讲解技术
- 5.讲师在实践操作中带你重温理论技巧，原材料的选择，采购，成本、预算
- 6.自备原材料，讲师随时检查指导
- 7.自己操作所有学习流程制作成品，最终获得讲师认可
- 8.学员自我思索，讲师引导，熟悉操作流