

# 武汉鸭血粉丝汤培训学习

产品名称	武汉鸭血粉丝汤培训学习
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

## 产品详情

据说，鸭血粉丝汤最早是镇江落第秀才梅茗所创，其所创的鸭血粉丝汤曾经被晚清《申报》第一任主编蒋芷湘题诗称赞“镇江梅翁善饮食，紫砂万两煮银丝。玉带千条绕翠落，汤白中秋月见婵。布衣书生饕餮客，浮生为食不为诗。欲赞茗翁神仙手，春江水暖鸭鲜知。”此记载可以说是关于鸭血粉丝汤最早的有文可查的记载了。

南京鸭血粉丝汤镇江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，广受人民群众的喜爱。鸭血粉丝汤制作也十分简单方便，只需将粉丝盛在小竹篓中，放入煮沸的鸭血汤中烫熟后，将粉丝和鸭血汤倒入碗中，再放入鸭肠、鸭肝、葱花、香菜和调味料等即可。

南京是著名的鸭都，自然南京人是十分爱吃鸭子的，不仅鸭肉，连鸭内脏，鸭血都能做出一番文章来。鸭血粉丝汤是用粉丝，鸭血，鸭肝，鸭肠配以老鸭汤烧制而成。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。

培训内容：鸭血粉丝、鸭胗鸭血粉丝、鸭肝鸭血粉丝、鸭肠鸭血粉丝、鸭心鸭血粉丝、素粉丝、虎皮鸡蛋、豆腐泡、卤莲藕、卤海带、卤香干、开胃菜技术等。

培训费用：1580元包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般4天左右可完全掌握。

培训课程：

- 1.鸭血粉丝煲的高汤熬制方式及工艺；
- 2.鸭血粉丝煲培训秘制中药配方及实际动手操作；
- 3.鸭血粉丝煲培训制作全流程及制作技巧；
- 4.鸭血粉丝煲各种调料的认识及采购信息；
- 5.鸭血粉丝煲店面选址及经营管理技巧。
- 6.肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。
- 7.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。

实操内容：

- 1.整鸭及鸭杂处理技术。
- 2.鸭汤熬制及鸭杂炖制技术。
- 3.专用麻辣油配料和炼制技术。
- 4.鸭汤复合油炼制技术。
- 5.鸭血粉丝煲的制作技术。
- 6.鸭血.鸭杂.配料保鲜技术。