

老鸭粉丝汤的制作老鸭粉丝汤的调配制作全过程

产品名称	老鸭粉丝汤的制作老鸭粉丝汤的调配制作全过程
公司名称	云南成飞餐饮管理有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号（注册地址）
联系电话	13629493800

产品详情

咨询人：桂老师

电话:159-7484-7761（微信同号）

咨询QQ:940-019-650

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

老鸭粉丝汤培训老鸭粉丝汤加盟老鸭粉丝汤怎么做老鸭粉丝汤哪家技术好老鸭粉丝汤技术老鸭粉丝汤的做法大全

老鸭粉丝汤学习老鸭粉丝汤高汤怎么做

老鸭汤不仅充分发挥鸭肉的食疗作用（褒汤是鸭肉的最佳烹饪方法），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。在全国各大城市，各类经营老鸭汤的饭店，生意都是异常火爆。如闻名全国的镇江梅氏

老鸭汤、三山老鸭汤、毛哥老鸭汤等等中餐馆，正是凭借这一主打特色产品风靡全国，每到饭店顾客盈门。

熬老鸭汤：用农家散养老鸭，斩件洗净，可参考老鸭高汤的传统工艺与中药配比秘方，也可以添加一些时令食材。将鸭肉块放入大汤煲锅中后，大火煮开十分钟，再加入鲜甜的春笋，最后小火慢慢的煲两至三小时，直到鸭肉骨架散开肉烂为止。将高汤一千毫升盛出备用。

成飞小吃培训：一次性收费，免学习原料费，免加盟费，百分百传授配方，百分百真材实料，百分百毫无保留，老师手把手教，学员全程亲自动手操作，确保让您真正学到技术。欢迎您实地参观，实地考察，满意后再报名！

想要咨询更多小吃项目都可以随时咨询我哦~~~

咨询人：桂老师

电话:159-7484-7761（微信同号）

咨询QQ:940-019-650

公司地址：云南省昆明市五华区大观商业城E1座8层813、815号