老鸭粉丝汤的专业制作食材的选择手把手教学

产品名称	老鸭粉丝汤的专业制作食材的选择手把手教学
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：邹老师

电话:135-2944-2600 （微信同号）

咨询QQ:2323-584-580

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

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，生意都是异常火暴。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！