

长沙正宗鸭血粉丝培训

产品名称	长沙正宗鸭血粉丝培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

长沙正宗鸭血粉丝培训 课程简介:

老鸭汤具有丰富的的食疗作用（褒汤是鸭肉的优秀烹饪方法），“鸭肉性味甘、寒，填骨髓、长肌肉、生津血、补五脏”，主大补虚劳，消毒热，利小便，除水肿，消胀满，利脏腑，退疮肿，定惊痫。鸭血粉丝汤采用粉丝、鸭血、鸭肝、鸭肠鸭的五藏六腑配以老鸭汤烧制而成。红星鹏飞小吃培训大礼包：一同教会你鸭王粉丝汤、卤鸭四宝粉丝汤、翡翠脆肠粉丝汤等技术

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：先熬好高汤，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。

实际操作内容1.讲述老鸭粉丝汤的发展史及特色特点。2.参观老鸭粉丝汤的制作流程。3.泡粉及熬汤，老鸭粉丝汤干粉发泡及烫粉的技巧。4.培训鸭血粉丝汤的选材及原料腌制处理方法。5.鸭血粉丝汤所需原料的煮制时间与技巧。6.鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血的正确处理方法。7.鸭血粉丝汤加工器具、设备的使用方法与采购途径。8.投资预算分析及经营管理方法。

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！