

湖南特色正宗茶油鸭培训

产品名称	湖南特色正宗茶油鸭培训
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

湖南特色正宗茶油鸭培训 茶油鸭是一道传统名菜，低温高压而成，香气扑鼻色鲜味美，外脆内嫩，香酥爽口。其是在北京爆烤鸭基础上改进的，它和爆烤鸭都是用一样的京式炸鸭炉，香味有浓郁与清淡之分，各具特色，依所选用的原料不同而略有差异。做法：多数采用冷冻鲜鸭，带解冻后，从胸口开刀清理残留内脏，洗净沥干。将熬制好的料汤和糖、盐、味精配好搅拌均匀，再把葱姜蒜打碎搅拌，放如料汤内。鸭子依次在料汤中浸泡后放入方桶中（鸭头翻至鸭背肚子朝上）依次放好后将料汤均匀倒入，腌制六小时后涮出。锅置火上，放入油汤，将鸭放入锅内，待油温升（约 ）时，压炸20分钟，时间到即出锅，色泽金黄，主要是糖起的作用。此时鸭子色泽金黄美味可口，切块即食。煲汤更美味：将做好的鸭子放入沸水中熬制，随时间的长短，时间越长口味越醇厚。

特色名吃：特色卤肉、道口烧鸡、新疆大盘鸡、五香牛肉、不老鸡不老鸭、鸭脖、新疆椒麻鸡、梅州盐焗鸡、一品炒鸡、烤冷面、白切鸡、大盆骨、北京脆皮烤鸭、南京盐水鸭、云南怪味鸡、手撕烤鸭、鸭血粉丝汤、蜀王砂锅系列、绝味烤兔、四川冒菜、精品凉菜、水晶裹凉皮、铁板烧系列、石锅拌饭、叫花鸡、竹编鸡或竹编鸭、黑鸭、香草鸡、茶油鸭、啤酒鸭、鸡翅包饭 等

热门名吃系列：

- 1、胡羊排
- 2、红焖羊肉
- 3、海鲜大咖
- 4、蟹肉煲
- 5、三汁焖锅
- 6、西北大盆骨
- 7、东北酱骨头
- 8、烤全羊
- 9、烤乳猪
- 10、烤羊腿
- 11、烤海鲜
- 12、炒海鲜
- 13、东北压锅菜
- 14、海鲜大咖
- 15、蟹肉煲
- 16、啤酒鸭火锅
- 17、重庆鸡公煲
- 17、羊蝎子火锅
- 18、狗肉火锅
- 19、兔肉火锅
- 20、驴肉火锅
- 21、羊肉火锅
- 22、川味火锅
- 23、红焖狗肉
- 24、红焖兔肉
- 25、红焖驴肉
- 26、肥牛火锅
- 27、一品鸡火锅
- 28、红油鸭火锅
- 29、鱼火锅
- 30、水煮鱼
- 31、酸菜鱼
- 32、涮羊肉
- 33、瓦罐
- 34、瓦罐煨汤
- 35、菌汤锅
- 36、焖锅
- 37、锅仔
- 38、煲仔饭
- 39、筋头巴脑
- 40、毛血旺
- 41、片片鱼
- 42、排骨火锅
- 43、排骨虾
- 44、鸡公虾婆
- 45、涮牛肚
- 46、涮大肠
- 47、肥牛火锅
- 48、牛杂火锅
- 49、香辣小龙虾

红星鹏飞多年从事小吃系列培训，多种小吃系列可供学习，专业老师一对一培训，学期短，针对性强，

秘制技术配方无保留传授。给更多的下岗人员、打工族、想创业人士搭建一个创平台，能使每位创业者，通过我们培训来实现梦想。

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！