

# 湖南长沙鸭血粉丝汤培训湖南长沙过桥米线培训

产品名称	湖南长沙鸭血粉丝汤培训湖南长沙过桥米线培训
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韶山路口
联系电话	15674872431

## 产品详情

湖南长沙鸭血粉丝汤培训湖南长沙过桥米线培训、

过桥米线”是云南滇南地区特有的食品，已有百多年历史，五十多年前传至昆明。过桥米线由四部分组成：一是汤料覆盖有一层滚油；二是佐料，有油辣子、味精、胡椒、盐；三是主料，有生的猪里脊肉片、鸡脯肉片、乌鱼片，以及用水过五成熟的猪腰片、肚头片、水发鱿鱼片；辅料有来过的豌豆尖、韭菜，以及芫荽、葱丝、草芽丝、姜丝、玉兰片、氽过的豆腐皮；四是主食，即用水略烫过的米线。鹅油封面，汤汁滚烫，但不冒热气。

培训内容

????

????????????????????

????

??3-5????????????????

????

800??

????

1. ??????????????????

2. ?????????????????

3. ???????

4. ?????????????????

鸭血粉丝汤介绍 鸭血粉丝汤是南京著名的风味小吃，由鸭血、鸭肠、鸭肝等加入鸭汤和粉丝制成。口感鲜香，爽口宜人。鸭肉蛋白质含量高，脂肪含量低，特别适合老年人食用。

### 鸭血粉丝汤

营养价值1、鸭血中含铁量较高，而且以血红素铁的开式存在，容易被人体吸收利用。2、鸭血中含有微量元素钴，故对其他贫血病如恶性贫血有一定的防治作用。3、鸭血具有利肠通便作用，可以清除肠腔的沉渣污垢，对尘埃及金属微粒等有害物质具有净化作用，以避免积累性中毒。因此它是人体污物的"清道夫"。4、鸭血含有维生素K，能促使血液凝固，有止血作用。5、鸭血还能为人体提供多种微量元素，对营养不良、肾脏疾患、心血管疾病和病后的调养都有益处。6、鸭血粉丝里富含低钠盐、低饱和脂肪酸，富含钾、铁；牛肉锅贴里则富含低饱和脂肪酸、钾、蛋白质；而汤包里则富含烟酸、钙、磷、钾等微量元素。

培训内容1.鸭血粉丝汤的制作流程。2.泡粉及熬汤，干粉发泡及烫粉的技巧。3.红油制作。4.鸭血的购买和制作技术。5.调味配料、鲜酸汁的制作。6.肉质、高汤、鲜汁等材料的保管及存放方法。