

长沙鸭血粉丝培训学正宗鸭血粉丝汤做法

产品名称	长沙鸭血粉丝培训学正宗鸭血粉丝汤做法
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

长沙鸭血粉丝培训学正宗鸭血粉丝汤做法 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，很适合女孩子实用。特别在大学旁边生意会更好！

长沙红星鹏飞鸭血粉丝培训：1、鸭血粉丝的高汤熬制方式及工艺2、鸭血粉丝培训秘制中药配方及实际动手操作3、培训制作全流程及制作技巧4、各种调料的认识及采购信息5、肉质、卤汤、鲜汤、鸭血等汤料的制作及保养。

小小一碗粉丝汤，却把鸭的甘旨包括其间。喝一口汤汁，吸一口粉丝，咬一块鸭血，让人忍不住感叹这些不起眼的东西竟能烧制出如此世间甘旨

鸭血粉丝是南京的一大特征小吃。其历史悠久，以汤鲜、味美、口味纯粹而闻名全国。汤是由老鸭、鸭骨头号多种质料加上香料以及补身药膳炖熬而成，大体做法是：先熬好膏汤，用纯粹的细地瓜粉丝在老汤中烫熟放入碗中，参加鸭血、鸭肝、鸭肠，再盛上熬好的鸭汤，后加上香菜、青蒜等，其汤美味美，耐人寻味。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、养身之道的特征风味小吃。 红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南长沙常德张家界湘西怀化邵阳永州郴州岳阳益阳娄底湘潭衡阳株洲广州贵阳四川黑龙江内蒙古安徽河北湖北武汉咸宁黄石鄂州黄冈孝感天门荆州荆门随州襄樊宜昌十堰恩施潜江仙桃神农架合肥广西江西浙江贵州南昌九江新余萍乡吉安赣州鹰潭上饶景德镇宜春等等，长沙红星鹏飞学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！