

贵州鹅肉粉培训凯里清汤鹅肉粉学习黔东南口味

产品名称	贵州鹅肉粉培训凯里清汤鹅肉粉学习黔东南口味
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市经济技术开发区黄河南路84号1层3号（注册地址）
联系电话	18785103813

产品详情

民以食为天，有人在的地方就有餐饮。可以说，餐饮行业是世界上必不可少的行业之一。

贵州凯里清汤鹅肉粉

鹅肉粉也不知道起源到底是哪一家，只晓得大约是发源于黔东南的凯里。和贵州主流的圆米粉不一样，鹅肉粉用的是扁平的米皮，比凉粉厚实比圆米粉更易入味。鹅肉汤浸透的米皮吃起来细腻又淋漓，与滑溜溜的圆米粉相比有不同的口感，很衬奶油味道浓郁的汤

贵州鹅肉粉的做法：原料及调料：鹅一只、盐水面、米粉、米皮、花生油、盐、姜、葱、竹笋干、味精、胡椒面、红油适量。鹅肉粉制作方法：1. 鹅剖出内脏洗干净，砍成2厘米大小块，内脏留下肝、肠、肫；2. 竹笋干洗干净，用清水发涨，切成薄片，姜拍成姜块，葱切成葱花；3. 鹅块、肝、肠、肫下锅煮开撇去血沫和竹笋片、姜块一起下锅改小火清炖3个小时加少许盐即可；4. 锅加水烧开煮熟面条（烫好米皮），出锅装碗，加盐、味精、胡椒面、鹅肉，浇上鹅汤，淋上红油，撒上葱花即可。制作要点：

鹅肉要炖烂，盐要在炖好了再加，竹笋干要用冷水泡发，汤清味美。

学校郑重承诺：1.老师手把手教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，包吃。2.所有培训项目全部是真材实料，现场实地培训。3.学校一

律一次性收费，中途不另收其他任何费用。4.学员学回去到家忘了，再来学校学习免费培训，终身免费技术升级、技术服务，开业老师去指导。5.学员来学习要勤动手做，手不能懒，回家才会干，是每个学员回来开店成功，确保学员开店成功。6.凡来参加学习者，均可享受国家财政补贴，收费优惠，莫失良机。7.来学的时候需要带本人身份证、日记本、笔和生活小用品。8.两个人来学习，只收一人

费用 每天培训时间早上9：00-12：30，下午1:30-6:00。两个人来学习只收一个人的学费，来了让你先品尝，满意了再交费。

有什么不清楚的随时问李老师哦

或者想搭配其他小吃都可以问我的哦