

江西鸭血粉丝汤培训的地方微信同号

产品名称	江西鸭血粉丝汤培训的地方微信同号
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	1500.00/个
规格参数	学校:食为先餐饮学校 地址:江西南昌, 赣州 项目:鸭血粉丝汤技术培训班
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号(第2-3层) 201室(注册地址)
联系电话	13728226457

产品详情

老鸭粉丝汤代表的就是老南京，同时也是各大夜市，小吃街的经典小吃；把新鲜的鸭肉和鸭骨放到大锅中熬煮数小时，等到他们大部分都熬碎进了汤中入了味儿，然后加入鸭血，粉丝，豆泡，之后泼上鸭胗，鸭肝等，最后加入香葱等佐料，一碗香气浓郁的老鸭粉丝汤诞生了。

小小一碗粉丝汤，却把鸭的美味包含其中。喝一口汤汁，吸一口粉丝，咬一块鸭血，让人不尤的感叹这些不起眼的东西竟能烧制出如此世间美味。顺着碗边嗅一口，嫩粉丝自然滑入口中，经过上下颚的摩擦，在嘴里化开，肉香、葱香、汤汁儿的味道也散开了。

随着生活水平的提高，饮食健康日渐重要。肥腻油浑的高脂肪食物已不利健康；素淡滋补汤品的传统美食，日渐得到人们的青睐。老鸭粉丝汤，挡不住的营养美味！近年来，全国各地都开了不少老鸭粉丝汤店，生意都十分不错，不少创业者也想学技术去开店。那么问题来了，学做老鸭粉丝汤江西南昌，赣州技术教学有吗？

食为先餐饮学校老鸭粉丝汤培训：

- 1、老鸭粉丝汤的制作流程。
- 2、泡粉及熬汤，老鸭粉丝汤干粉发泡及烫粉的技巧。
- 3、培训鸭血粉丝汤的选材及原料腌制处理方法。
- 4、鸭血粉丝汤所需原料的煮制时间与技巧。
- 5、鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血的正确处理方法。

6、鸭血粉丝汤加工器具、设备的使用方法与采购途径。

想学习老鸭粉丝汤的朋友可以到食为先小吃去了解学习。在食为先能学习到老鸭粉丝汤的全套配方做法技术，全部做法由多年经验的师傅去教学，自己动手去实操练习，学会为止，让每一位学员能真正掌握老鸭粉丝汤的手艺

做法。食为先在江西南昌，赣州都有实体店可以学习！

江西南昌食为先小吃实训机构地址：江西省南昌市火车站对面二楼

江西赣州食为先小吃实训机构地址：江西省赣州市火车站对面（唐苑大酒店二楼）