

合肥鸭脖 海味缘 鸭脖培训

产品名称	合肥鸭脖 海味缘 鸭脖培训
公司名称	武汉海味缘饮食文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市江汉区常青一路210号学林华府1-2栋1-2层1室
联系电话	15727002381

产品详情

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

绝味猪手——皮爽肉滑 肥而不腻

绝味猪手红润软烂，色泽鲜亮，足以诱人食欲。特点是含有动物胶质蛋白，富含蛋白质、脂肪、胶质及其多种糖、钙、磷、铁等营养成分，可补充较多能量，且性凉味甘咸，食而不躁。

绝味鸭舌——爽滑鲜嫩 脆软鲜香

牙舌是鸭附件中之精华，入口的感觉是鲜香无比，其特点是软0骨组0织丰富，没有骨质结构，舌尖部分脆软香滑，合肥鸭脖，口感极佳。在卤制过程中，绝味鸭脖，卤汁精华完全吸入舌肉之中，牙齿轻咬下汁液横流，满口流香。

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

绝味鸭脖采取“一个市场、一个生产基地、一条配送链”的生产经营模式，业务覆盖包括北京、上海、广东、湖南等在内的30个省级市场，22个大型食品加工生产基地，年服务顾客达3.5亿人次，门店每天100万人次消费，每天售出100万根鸭脖，门店终端零售规模近50亿元。通过“以直营连锁为引导、加盟连锁为主体”的方式进行标准化的门店运营管理，绝味门店总数超过7000家，员工达4000余人。绝味已发展成为我国最0大的休闲卤制食品连锁专卖网络和生产体系之一，为全国鸭脖连锁品牌，推动食品餐饮行业的创新与发展。

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

松子鸭颈

菜谱简介形象逼真，外酥里嫩，味道香脆，香而不腻，兼有松子之香。材料主料：烤鸭皮，松子，

辅料：香菜，虾肉，

调料：精盐，绍酒，葱姜汁，味精，蛋清，干淀粉，鸭脖培训，花生油

做法(1)将烤鸭片下，切成5厘米宽，6厘米长的块待用。虾仁、肥膘分别斩成茸，放入碗内加精盐、绍酒。葱姜汁、味精及蛋清搅拌成虾馅。

(2)将松子下四成热(约100 的油锅拉油，变色时倒出沥油，放入虾馅内拌匀。将鸭皮(皮面朝下)摊在砧板上，拍上干淀粉，绝味鸭脖网，放上虾馅，卷成5厘米长的鸭颈，锅上火烧热，倒入花生油，烧至五成热(约125)时，将鸭卷徐徐投入锅中炸至皮脆色金红，然后捞出装盘，以香菜衬托即成。

合肥鸭脖-海味缘-鸭脖培训由武汉海味缘饮食文化传播有限公司提供。合肥鸭脖-海味缘-鸭脖培训是武汉海味缘饮食文化传播有限公司 (smbk.663831.com) 今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：邓经理。