

正宗干锅鸭头培训，湖南干锅鸭头培训报名点

产品名称	正宗干锅鸭头培训，湖南干锅鸭头培训报名点
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

正宗干锅鸭头培训，湖南干锅鸭头培训报名点

干锅鸭头介绍

干锅鸭头是一道起源于河北石家庄，后在河北、四川、重庆、山东等地都较有特色的地方名菜，香辣特色老少皆宜，去湿开胃，四季可食、理气、舒血、滋补，因健康美味深受大众喜爱。

本菜系干锅香辣鸭头选用优质湖鸭，提前秘料腌渍入味，辅配特有香辣配料，川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，回味长久，是佐餐、饮酒、团聚选理想餐饮新宠。

锅底特色：味道纯香、鲜美；麻、辣味适中，红油清亮；辣鸭头吃完后，可以加火锅汤料再涮火锅菜，即“一锅两吃”；“辣鸭头”的锅内配料（菜）有：特制卤鸭头；香菇；青笋条；萝卜干；青椒；大蒜；干辣椒节；辣椒面；花椒；白芝麻；大葱；洋葱；自制干锅香辣酱；自制干锅老油等等。

干锅鸭头选料精细、考究，提前秘料腌渍入味，油品正宗。鸭头、油品的选用决定着菜品的口味。辅配特有香辣配料，香辣等级：微辣、中辣、高辣。其口味风味醇厚、香辣爽口、香而不腻、老少皆宜，去湿开胃，四季可食、理气、舒血、滋补，因健康美味深受大众喜爱。本菜系干锅香辣鸭头选用优质鸭头，提前秘料腌渍入味，辅配特有香辣配料，川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，回味长久

干锅的味型分类：

酱香味、飘香味、麻辣味、香辣味、五香味、泡椒味、藤椒味；

目前，在重庆以外的干锅市场里，主要是以香辣味和泡椒味为主，其他味型十分少见。其实，干锅的5种味型中，香辣味型才是正宗重庆干锅的根本味型。

红星鹏飞干锅培训包括：干锅鸡、干锅虾、干锅鸭唇、干锅兔头等二十多种干锅系列。

干锅技术培训课程：

原材料选取以及加工；香料识别；底料制作；干锅制作（干锅包括香辣味；五香味；泡椒味）