

娄底鸭血粉丝培训 湖南鸭血粉丝培训课程

产品名称	娄底鸭血粉丝培训 湖南鸭血粉丝培训课程
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

娄底鸭血粉丝培训 湖南鸭血粉丝培训课程

培训内容：高汤的熬制、鸭肠鸭血的加工处理、调味等。

培训时间：老师一对一授课，随到随学，包教包会，学会为止，不限制学习时间，一般2-3天左右，视个人情况而定。

实际操作内容

- 1.讲述鸭血粉丝汤的发展史及特色特点。
- 2.参观鸭血粉丝汤的制作流程。
- 3.泡粉及熬汤，鸭血粉丝汤干粉发泡及烫粉的技巧。
- 4.培训鸭血粉丝汤的选材及原料腌制处理方法。
- 5.鸭血粉丝汤所需原料的煮制时间与技巧。
- 6.鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血的正确处理方法。
- 7.鸭血粉丝汤加工器具、设备的使用方法与采购途径。
- 8.投资预算分析及经营管理方法。

鸭血粉丝汤卖点

- 1.鸭血粉丝汤，汤鲜，味美，健康营养，是现在学生，白领已经中老年人食补必选，确保回头客。
- 2.鸭血粉丝汤色泽鲜艳，不论寒冬，酷暑都给人一种温暖的情怀，让游客停顿小憩如果想来学请打消所有疑虑，放心学：1.长沙红星鹏飞小吃培训学校长达8年，师资力量雄厚，放心学！2.教技术都是从原材料到成品的整个过程仔细教学，容易接受，放心学！3.可先来了解参观，满意在学，不要担心上当受骗，放心学！4.师傅性格好，耐心教，多年来回头客连绵不断，学的开心，放心学！5.先看我们的实力和态度，在看你们的决定，主动权永远是你们，放心学！