

长沙鸭血粉丝技术培训 长沙鸭血粉丝培训学校

产品名称	长沙鸭血粉丝技术培训 长沙鸭血粉丝培训学校
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

长沙鸭血粉丝技术培训 长沙鸭血粉丝培训学校

鸭血粉丝汤由鸭血、鸭肠、鸭肝等加入鸭汤和粉丝制成。以其口味平和，鲜香爽滑的特点，以及南北皆宜的口味特色，风靡于全国各地。小小一碗粉丝汤，却把鸭的美味包含其中。

长沙哪里有鸭血粉丝技术培训学校

技术培训

鸭血粉丝高汤制作 鸭血、鸭胗、鸭肝、鸭肠等卤制技术 成品调味技术等，制作全过程及配方 虎皮鸡蛋、卤莲藕、卤海带、卤香干、开胃菜技术等

课程安排

- 1 讲述鸭血粉丝的背景来源及发展史。
- 2.参观鸭血粉丝的全部制作流程。
- 3.鸭血粉丝店面经营器具、设备的配制及使用。
- 4.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比、及加工。
- 5.高汤、红油、麻油、卤水的的制作及保养。
- 6.鸭肉、鸭杂及其他配料的选材及加工方法。
- 7.肉质、卤汤、鲜汤等汤料的制作及保养。

8.店面经营的选址原则、采购途径。

9.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。