

# 清汤鹅肉粉学习

产品名称	清汤鹅肉粉学习
公司名称	贵州万家鑫餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市观山湖区中央商务区9号地块群升世纪广场A1幢2单元7层3号
联系电话	18285126784

## 产品详情

300年前，10月的清晨，天色刚刚亮，鸡咯咯的给鸭说道，今天家里来的客人，农夫不会把我们杀了招待吧，鸭子很担心，说不出话，只能嘎嘎嘎的叹气道。主人好想听见他们的交流，说道今天先把鹅杀了，再配上手工的米粉招待尊贵的客人。鹅在梦中突然惊醒，伸出了长长的脖子，内心恐惧向天长叹鹅鹅鹅。

古代就有诗人骆宾王在《咏鹅》这样描绘到，白毛浮绿水，红掌拨清波。这么可爱的鹅，人们怎么忍心将它杀掉呢。本草纲目曾记载，鹅肉，性味甘，平，润五脏。鹅肉具有开胃，润肺，健脾之效。

在贵州黔东南地区很早就有记载食鹅肉的方法，贵州属于阴冷潮湿气候，常吃鹅肉可以生津止渴，暖胃，补血益气，改善食欲等。当地的农民使用比较老的鹅加上一些香料进行炖制，配以当地纯手工的米皮，感受美味鹅肉的同时，还能止住一天的饥饿。

### 鹅肉粉制作的关键

- 1、鹅肉的选材，要选用上好的鹅肉，鹅的肉质老一点最佳
- 2、熬制的火候，大火烧开后选用小火慢炖
- 3、香料添加的配比
- 4、鹅肉的处理
- 5、米皮选用和制作的关键
- 6、鹅肉切片与摆盘

好的食材一定要选用好的烹饪方式，好的烹饪方式出自于好的老师，万家鑫厨艺用心调制调制每一份创业之汤，想学习地道的鹅肉粉，想传承中华小吃，致电我们，万家鑫厨艺竭诚为您服务。

