

# 德州鸭血粉丝全套技术培训

产品名称	德州鸭血粉丝全套技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

## 产品详情

### 德州鸭血粉丝全套技术培训

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

老鸭粉丝汤是传统的汉族名吃，具有鲜香味美,粉丝细嫩爽口、鸭胗鸭肠爽脆可口。老鸭汤不仅充分发挥鸭肉的食疗作用（褒汤是鸭肉的最佳烹饪方法），更是自古至今中国人推崇的一款经典美食，有着极其深厚的市场消费基础，也是鸭血粉丝汤的另一种叫法。

“鸭肉性味甘、寒，填骨髓、长肌肉、生津血、补五脏”，主大补虚劳，最消毒热，利小便，除水肿，消胀满，利脏腑，退疮肿，定惊痫。膳学派鸭血粉丝汤采用粉丝、鸭血、鸭肝、鸭肠鸭的五藏六腑配以老鸭汤烧制而成。

膳学派的老鸭粉丝汤鲜、味美，健康营养，是现在学生、白领已经中老年人食补必选---老鸭粉丝汤，老鸭粉丝汤色泽鲜艳，不论寒冬，酷暑都给人一种温暖的情怀，让游客停顿小憩，让女朋友更温馨，让生活更和谐。

鸭血粉丝制作培训内容：

- 1.老鸭粉丝汤的制作流程。
- 2.泡粉及熬汤，老鸭粉丝汤干粉发泡及烫粉的技巧。
- 3.培训鸭血粉丝汤的选材及原料腌制处理方法。
- 4.鸭血粉丝汤所需原料的煮制时间与技巧。
- 5.鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血的正确处理方法。

6. 鸭血粉丝汤加工器具、设备的使用方法与采购途径。

7. 投资预算分析及经营管理方法。

按照老鸭粉丝汤标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

一般6-7天左右，视个人情况而定。公司承诺：传授正宗配方；现场实践学习；支持免费技术升级！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

老鸭粉丝汤一般可以选择开店或者摆摊经营，经营方式灵活多变，早中晚餐皆有人吃，老鸭粉丝汤还可以送外卖，也是一个不错的赚钱方式，老鸭血粉丝汤开店选址可选择性也很高。适合在各大型超市附近、步行街、夜市、旅游景点、公园、休闲广场、饭店门口、生活小区等繁华地段开店经营。

鸭血粉丝套餐组合推荐：

老鸭粉丝汤可搭配萝卜牛杂、酸辣粉、桂林米粉、原味汤粉王等项目一起经营，经营将更加成功。

鸭血粉丝全套技术，传授全套技术，核心调料配方，老鸭粉丝汤调料采购渠道，老鸭粉丝汤开店经营问题的解答等等。