

长沙鸭肉粉培训 湖南鸭肉粉培训

产品名称	长沙鸭肉粉培训 湖南鸭肉粉培训
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

课程简介

怀化鸭肉粉是一款发源于湖南怀化的特色米粉，采用鸭肉为原料，然后配上高汤、卤汁等佐料精制而成。在怀化本地，鸭肉粉受到了许多上班族、白领、学生人群的喜爱。如果您想在怀化开个米粉店，那么选择鸭肉粉应该不会错。

课程内容

1：高汤制作

较好步，主要系统学习如何使用猪大骨、清水、鸡架、鸭肉等食材熬制鲜美高汤。这里重点学习掌握熬制手法、技巧、时间、火候、调味等知识。

2：卤汁制作

第二步，主要系统学习如何使用清水、猪大骨、鸡架、干辣椒、天然香料、生姜、芹菜、老抽、生抽、盐等食材熬煮卤汁。这里重点学习掌握熬煮手法、技巧、时间、火候等知识。

3：原料处理

第三步，主要系统学习鸭肉、鸭肝、鸭肾、鸭翅、鸭肠、鸭腿、鸭爪、鸭头等食材的加工处理。这里重点学习掌握各类食材的清洗、去腥、腌制等知识。

4：原料炸制

第四步，主要系统学习油炸各类原料。这里重点学习掌握鸭肉、鸭肝、鸭肾、鸭翅、鸭肠、鸭腿、鸭爪、鸭头等食材的炸制手法、技巧、时间、火候等知识。

5：辣椒油制作

第五步，主要系统学习如何使用辣椒粉、调和油、盐、葱姜蒜等食材制作辣椒红油。这里重点学习掌握制作手法、技巧、时间、火候等知识。

6：鸭肉卤制

第六步，主要系统学习如何卤制各类炸好的鸭肉原料。这里重点学习掌握各类鸭肉的卤制手法、技巧、时间、火候、上色等知识。

7：煮粉装碗

第七步，主要系统学习如何烧水煮粉。这里重点学习掌握煮粉手法、技巧、碗底调配、配料放制等知识。

就业方向

本套鸭肉粉课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口，小区周边，车站等地开个鸭肉粉店，当然您也可以选择去粉面店做鸭肉粉大师。

长沙 -常德- 张家界- 湘西 -怀化- 邵阳 -永州- 郴州 -岳阳- 益阳 -娄底-

湘潭- 衡阳 -株洲- 广州- 贵阳- 四川 -黑龙江 -内蒙古- 安徽- 河北- 湖北-武汉- 咸宁- 黄石-鄂州- 黄冈 -孝感- 天门- 荆州- 荆门- 随州- 襄樊-

宜昌 -十堰- 恩施- 潜江- 仙桃- 神农架- 合肥- 广西- 江西- 南昌- 九江-

新余 -萍乡- 吉安- 赣州- 鹰潭- 上饶 -景德镇 -宜春等等，

就业方向

本套鸭肉粉课程您学会之后，可以去美食小吃街，商业步行街，学校门口，小区周边，车站等地开个鸭肉粉店，当然您也可以选择去粉面店做鸭肉粉大师。

课程简介

怀化鸭肉粉是一款发源于湖南怀化的特色米粉，采用鸭肉为原料，然后配上高汤、卤汁等佐料精制而成。在怀化本地，鸭肉粉受到了许多上班族、白领、学生人群的喜爱。如果您想在怀化开个米粉店，那么选择鸭肉粉应该不会错。