

日照麻辣鸭货培训，正宗麻辣鸭货培训

产品名称	日照麻辣鸭货培训，正宗麻辣鸭货培训
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

鸭脖学习，日照哪里有麻辣鸭货技术学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

鸭脖是湖南，湖北，四川等地传统名吃之一。又名酱鸭脖或酱鸭脖子，较早起源流传于清朝洞庭湖区的常德，经湖南流传至四川和湖北，近年来风靡全国。鸭脖有啃头，辣口不辣心，吃了不上火，鸭脖本身高蛋白，低脂肪，具有益气补虚,降血脂以及养颜美容等功效。

鸭脖是武汉的特色小吃之一，采用秘制香料精心烹制而成，融入楚湘传统美食烹饪技法，结合祖国传统药膳食谱，博采众长，积数年心血研制而成，韧劲耐嚼麻辣相宜。

鸭脖麻、辣、鲜、咸、甜诸味俱全，交相辉映，且味香入骨，“表里如一”，一吃到底，独特的味道让人久久回味。

鸭脖的妙处：鸭脖采用祖传千年古方加以现代科技，它用多种中药材及纯天然香料，它虽然口味香辣、营养丰富，但脂肪含量较低，经常食用，能补充人体必须的蛋白质、维生素E、维生素B等多种营养成分。中草药具有补脾益气、润肺止咳、清热消肿，而且还能养颜滋补，鸭脖是极好的美容佳品。

人们喜欢吃鸭脖子，因为它味足够劲，回味无穷。

鸭脖子，本身食之无味，弃之可惜。可是经过用红辣椒、花椒、八角等几十种纯天然香料进行精心烹制料理之后就完全不一样了，再剁成一节一节，大小刚好能在嘴巴里自由转动。鸭颈肉层次分明，颇有嚼劲，肉啃完后，接着吸吮骨节中间的骨髓，“滋溜”一声，让人觉得颇有成就感。

鸭脖子所以能脱颖而出就在于它肉附于骨，鸭肝鸭肠之类属于一口香，很易满足，而鸭翅、鸭掌骨肉较易分离，吃起来没有难度，只有鸭脖子骨肉相连，任你啃嚼吸嘬，也只能得其味之八九，让人总是难以充分满足，这便是鸭脖子的妙味所在了。

鸭脖制法：

- 1.鸭颈子解冻，冲洗干净捞出备用。
- 2、制作辣味卤汁。
- 3、卤制。

把初加工好的鸭颈子放入烧开的辣味卤汁里，卤熟关火，让鸭颈子继续在辣味卤汁中浸泡20分钟，随后捞出晾凉即可,可斩块食用。

很多人现在都不想在异地打工，因为在异地打工的话，照顾不了家里的老人和小孩。但是有没有文化不知道做什么行业比较好。所以小吃是较佳的考虑方案。因为小吃行业门槛比较低，所以学的也比较快，而且投入小，收益大。

十里八香小吃培训学校各种小吃种类应有尽有，品种齐全，每一种保证味道正宗，您可以先品尝对其味道满意之后在选择学习。学员只交技术培训学费，除学费没有其它的额外收费。老师专业一对一指导教学，从您零基础到做出成品每一步细致指导，不限制时间、周期的学习。直至您学会为止，一次性毫无保留的教您全部技术，学成之后可以自己独立经营。

每一种小吃都有自己的制作门道，想在同行业不逊色于别人，一直身为门外汉是不行的，只有掌握相应的技术和能力才能有可观的前程，餐饮创业学精湛技术，十里八香可以帮到你，想成为行家到十里八香。

我们的优势：1.学习技术有保障。2、专业培训学校，信誉足，让远道而来的学员安心学习。3、老师协助学员分析开店运营问题，（开店选址、店面装饰、运营策略，盈利模式等）为学员提供全方位的创业辅导。4、学员有关的任何技术疑问可随时电话咨询，让您没有后顾之忧。5、遇到没办法处理的疑问，还可以免费回来继续学习，踏踏实实学技术，不花一分冤枉钱。