

# 包子培训课程 包子培训 老兵餐饮培训

产品名称	包子培训课程 包子培训 老兵餐饮培训
公司名称	丽水市老兵餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	丽水市水阁工业区成大街332号【派出所对面】
联系电话	13967440526

## 产品详情

包子这个名称的使用则始于宋代，《燕翼诒谋录》：“仁宗诞日，赐羣臣包子。”包子后注曰：“即馒头别名”。馒头之有馅者，北人谓之包子（意思是说馒头没有馅，包子有馅）。包子一般是用面粉发酵做成的，大小依据馅心的大小有所不同，包子培训课程，小的可以称作小笼包，其他依次为中包、大包。常用馅心为猪肉、羊肉、牛肉、粉条、香菇、豆沙、芹菜、茄子、包菜、韭菜、豆腐、木耳、干菜肉、蛋黄、芝麻等。学正宗小吃技术，

到丽水老兵小吃培训

所有培训项目：学二送一，学三送二

随到谁学，不限时间，亲手操作，包子培训学费，包教包会，学会为止。

【麻辣烫培训】【烧烤培训】【面点培训】【火锅培训】

**丽水市老兵餐饮管理有限公司专注培训项目如；早点系列，面点系列，西点蛋糕系列，烧烤系列，荤菜，素菜，汤类，麻辣烫，瘦肉丸等上百种美食培训任你挑选。**

## 下面为您介绍 鸭血粉丝汤：

鸭血粉丝汤是南京的特色名吃，鸭血粉丝汤不论是鸭汤的烹制，还是鸭血、鸭肝与鸭肠的制作，都采用的是传统制作金陵盐水鸭的方法，是金陵菜中重要的代表。传说有个南京人杀鸭子的时候用一个小碗装起来它的血舍不得丢掉，不料粉丝掉进去弄脏了。无奈，他只好把粉丝和鸭血一起煮，却不料，居然烧出了碗鸭血粉丝汤，只闻汤汁芳香四溢，引来无数路人竞相猜测这美味的汤是如何烹饪的。某财主听闻此事，包子培训，封此人为职业厨师，专门给财主和他的姨太太们烹饪鸭血粉丝汤，后人遂得此佳肴。

想要了解更多全国各地的特色美食培训吗，快来咨询我们吧~

所有培训项目：学二送一，学三送二

随到谁学，不限时间，亲手操作，包教包会，学会为止。

### 烹制工艺鸭血粉丝汤做法一

#### 食材

鸭骨架1副，姜片5片，鸭血200克，粉丝100克，鸭肝50克，鸭肠50克，鸭心50克，鸭珍50克，香菜10克，姜蓉10克，葱花10克，盐1/4小匙，鸡精1/2小匙，白胡椒粉1/4小匙，香油1/2茶匙，辣椒红油1/2茶匙，卤包一个。

#### 步骤

- 1、先用冷水将鸭骨架氽烫去，再用冷水放入姜片大火煮开后，小火煲1小时制成高汤。
- 2、先用冷水加姜片，将鸭肝，肠，心，珍等放入氽烫去，另用卤水用小火卤约1小时。南京鸭血粉丝汤3、锅内烧开水，将鸭血放入，煮至沸腾时捞起。
- 4、锅内烧鸭骨汤，放入鸭血煮至沸腾时，连汤一起放入碗内。
- 5、另起一锅开水，将泡软的粉丝煮至软。将粉丝也放入汤碗内。
- 6、放入所有调味料及香菜，姜蓉，切片的卤鸭内脏即可。

学正宗小吃技术，包子培训多少钱，

到丽水老兵小吃培训

所有培训项目：学二送一，学三送二

随到谁学，不限时间，亲手操作，包教包会，学会为止。

包子培训课程-包子培训-老兵餐饮培训由丽水市老兵餐饮管理有限公司提供。丽水市老兵餐饮管理有限公司（[www.laobingxiaochi.com](http://www.laobingxiaochi.com)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。老兵餐饮培训——您可信赖的朋友，公司地址：丽水市水阁工业区成大街332号【对面】，联系人：曾师傅。同时本公司（[www.laobingxcp.com](http://www.laobingxcp.com)）还是从事小吃培训，丽水小吃培训，永康小吃培训的厂家，欢迎来电咨询。