

鸭霸王技术培训结构长沙霸王的配方培训

产品名称	鸭霸王技术培训结构长沙霸王的配方培训
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

鸭霸王技术培训结构长沙霸王的配方培训

湖南常德鸭霸王技术培训，长沙专业鸭霸王技术培训，常德鸭霸王是常德家喻户晓的地方美食,实际上就是将鸭子的各个部位分门别类,然后用香辣卤水泡制加工而成。鸭脖是常德鸭霸王的主打产品,其它的还有鸭头、鸭脚、鸭拐、鸭肠、鸭肝、鸭舌条、鸭翅、鸭胸架等等。常德鸭霸王起源于常德安乡,近几年,长沙湘味轩把配方改进后带到长沙一带开店,从而整个湖南都流行起来

鸭脖——韧劲耐嚼 麻辣相宜

鸭翅——肉质丰富 美味可口

鸭架——麻辣鲜香 尝而忘返

鸭爪——皮薄耐嚼 麻辣劲足

鸭头分长唇、宽舌、头皮、脑等,分而食之,各司其味。红星鹏飞有个性的便是鸭脑,软如豆腐,对口吮,入嘴后那股油香和细腻的口感,让人意犹未尽。

酱板鸭——韧劲适度 满口留香

鸭舌——爽滑鲜嫩 脆软鲜香

凤爪——色泽绛红 香辣入骨

蔬菜类

藕片——入口脆嫩 味鲜爽口

萝卜——鲜香甜脆 回味悠长

腐竹——色泽金黄 口感细腻

海带结——柔韧翠绿 营养健康

豆类

豆皮——松软可口 齿颊留香

。

毛豆——翠绿鲜香 口感柔和