

青岛鸭血粉丝培训学校

产品名称	青岛鸭血粉丝培训学校
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

青岛鸭血粉丝培训学校

鸭血粉丝汤是南京的传统名吃，属金陵菜、金陵小吃，是金陵菜和金陵小吃中重要的代表，也是久负盛名以鸭为特色的美食之一。鸭血粉丝汤由鸭血、鸭肠、鸭肝等加入鸭汤和粉丝制成。以其口味平和，鲜香爽滑的特点，以及南北皆宜的口味特色，风靡于全国各地。

南京自古喜食鸭馐，盛行以鸭制肴，有“金陵鸭肴甲天下”之美誉。鸭血粉丝汤为迎合各地饮食特色进行改良，在制作时，各地均有不同，不过不论是鸭汤的烹制，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，居然烧出一碗鸭血粉丝汤，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，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。

鸭血是人体污物的“清道夫”，可以利肠通便，清除肠腔的沉渣污垢，对尘埃及金属微粒等有害物质具有净化作用，以避免积累性中毒。因此贫血患者、老人、妇女和从事粉尘、纺织、环卫、采掘等工作的人尤其应该常吃鸭血。鸭血含有维生素K，能促使血液凝固，有止血的功效。鸭血中脂肪含量非常低，适合血脂高的人经常食用。

粉丝里富含碳水化合物、膳食纤维、蛋白质、烟酸和钙、镁、铁、钾、磷、钠等矿物质。粉条有良好的附味性，它能吸收各种鲜美汤料的味道，再加上粉条本身的柔润嫩滑，更加爽口宜人。

膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经

营状况，以便参考。膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教包会。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-

到安亭路车站下车（安亭路西站南侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-

坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）