

# 贵州鹅肉粉培训

产品名称	贵州鹅肉粉培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

鸭肉粉起源于贵州黔东南的凯里，和贵州省流行的圆米糊不一样，鸭肉粉用的是平扁的凉皮，比凉皮结实比圆米糊更易进味。鹅肉汤浸湿的凉皮吃起来细致又淋漓，与滑滑的圆米糊对比有不一样的口味，很衬奶味道浓厚的汤。而这类食用方法很大的难题是烫，鹅油的沸点比一般的动物油脂高一些，开水的鹅肉汤表层的鹅油非常隔热保温，看起来处事不惊，热流也不冒，喝一口便会嗷嗷叫。实际上纯正的旧派云南过桥米线就用的是鹅油来封老母鸡汤，能确保肉类食品烫得更熟。

因此吃鸭肉粉必须不断地吹，倒是很合适秋凉以后。鸭肉粉味美，汤鲜。近些年因为鸭肉粉品牌理念营销推广和散播。鸭肉粉已停留于全国各地各种，中，小城市。做为快餐连锁的领先者，取得成功的面向社会甚至全球开辟了一种与众不同的快餐连锁核心理念：身心健康，美味可口，营养成分，便捷。鸭肉粉味美，汤鲜。近些年因为鸭肉粉品牌理念营销推广和散播。鸭肉粉已停留于全国各地各种，中，小城市。做为快餐连锁的领先者，取得成功的面向社会甚至全球开辟了一种与众不同的快餐连锁核心理念：身心健康，美味可口，营养成分，便捷。

曾食坊鸭肉粉实际操作学习培训：

- 1、所需香辛料了解及使用方法
- 2、所需香辛料的鉴别
- 3、所需原材料了解及使用方法
- 4、煮汤原材料的清理
- 5、白汤的熬料
- 6、白汤鸭肉的制做

7、鹅胗、法国鹅肝、鹅掌、鹅肠的制做

8、水的制作

9、油辣子的制做

10、脆朝天椒的制做

11、泡菜制作

12、米糊泡煮及装在碗里

鸭肉粉有白汤鸭肉粉、辣椒油鸭肉粉等口感挑选，汤鲜香美，并且就营养成分来讲，鸭肉粉高过去了羊肉粉和鸭肉粉。鸭肉粉是美味可口、营养成分、便捷的食材，能够从早到晚运营，开实体店做生意好的令人眼睛发红。