

# 湖南鹅肉粉培训

产品名称	湖南鹅肉粉培训
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

一年之计在于春，一日之计在于晨，清晨的开始，身体正在缓慢的苏醒，早餐对于人体是非常重要的!现在都讲究，早餐不仅要吃饱还要吃好!所以早餐的种类也越来越丰富，早餐店的生意也越来越好。很多投资者就想要自己开一家早餐店，但是要想开早餐店还需要技术才行?那么哪里可以学早餐技术?早餐技术哪里都可以学，但是要想学到有用的还的选对学校机构。早餐培训导师推荐一个过硬的早餐技术学校

鹅肉粉发源于贵州黔东南的凯里，和贵州主流的圆米粉不一样，鹅肉粉用的是扁平的米皮，比凉粉厚实比圆米粉更易入味。鹅肉汤浸透的米皮吃起来细腻又淋漓，与滑溜溜的圆米粉相比有不同的口感，很衬奶油味道浓郁的汤。而这种吃法较大的问题是烫，鹅油的沸点比一般的动物油高一些，滚开的鹅肉汤表面的鹅油特别保温，看上去波澜不惊，热气都不冒，喝一口就会哇哇叫。其实正宗的老派过桥米线就用的是鹅油来封鸡汤，能保证肉类烫得更熟。

所以吃鹅肉粉需要不停地吹，倒是很适合秋凉之后。鹅肉粉味美，汤鲜。近年来由于鹅肉粉品牌文化推广和传播。鹅肉粉已驻足于全国各大，中，小城市。作为中式快餐的领跑者，成功的面向全国乃至全世界开创了一种独特的中式快餐理念：健康，美味，营养，快捷。鹅肉粉味美，汤鲜。近年来由于鹅肉粉品牌文化推广和传播。鹅肉粉已驻足于全国各大，中，小城市。作为中式快餐的领跑者，成功的面向全国乃至全世界开创了一种独特的中式快餐理念：健康，美味，营养，快捷。

曾食坊鹅肉粉实操培训：

- 1、所需香料认识及用法
- 2、所需香料的识别
- 3、所需材料认识及用法
- 4、熬汤材料的清洗

- 5、清汤的熬制
- 6、清汤鹅肉的制作
- 7、鹅胗、鹅肝、鹅掌、鹅肠的制作
- 8、水的制做
- 9、油辣椒的制作
- 10、脆辣椒的制作
- 11、泡菜制作
- 12、米粉泡煮及装碗

鹅肉粉有清汤鹅肉粉、红油鹅肉粉等口味选择，汤鲜味美，而且就营养价值而言，鹅肉粉高过了牛肉粉和鹅肉粉。鹅肉粉是美味、营养、快捷的食物，可以早中晚经营，开店生意好的让人眼红。