

贵州鹅肉粉学习

产品名称	贵州鹅肉粉学习
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

鸭肉粉也不知道发源究竟是哪一家，只知道大概是起源于黔东南的凯里。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。贵州凯里至古就会有“吃鸭肉，一年四季不咳嗽”的叫法。

曾食坊鸭肉粉培训计划；

- 1、老师傅亲自实际操作并口头上具体指导，学生边看、边听、世起、学游戏
- 2、学生亲身实际操作，老师傅边上具体指导
- 3、学生及老师傅均觉得把握有关技术性即可毕业
- 4、理论创新开店教程及有关常见问题
- 5、出示学生所需购置机器设备及原材料的供货销售市场

鸭肉粉课程培训：

- 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、鸭肉的制做

8-卤水的制作

9-油辣子的制做

11-脆朝天椒的制做

12-泡菜制作

13-米糊泡煮及装在碗里

14-米糊的鉴别 (没有制做)

特色小吃领域是一个特点较强的新项目。要求有自身的与众不同的味道，能够把握住从一品的味道，还不可以忽略取决于商品以上的思绪。虽然网红产品暴热，但又快速消下来的结果。以此为戒的另外还要在这其中获取到工作经验与启发。在刚开张的情况下，挑选合适的发展战略获得客户资源的，另外也在另外开发的方式，新的商品。关键的仍是在自身的明星产品以上不断完善，持续更新。