

淄博有铁板鸭肠技术学吗？

产品名称	淄博有铁板鸭肠技术学吗？
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

火爆铁板烤鸭肠是铁板系列的一种，是近年来各地市场特色小吃兴起，人气指数较高的美食之一，特别是青年男女、学生争相品尝，以她的独特风味赢得了食客们的青睐，铁板烤鸭肠不仅营养价值高，美味诱惑口感也是一绝。膳学派铁板烤鸭肠培训升级版，采用秘制配方，天然中药香料数种，集油炸、烧烤两大激情加工方法，是鸭肠吸引力倍增，美味一发不可收拾。具有鲜嫩、留香、多汁、麻辣、孜然适中等口感。经营铁板烤鸭肠设备简单、操作简单一人即可，投资几百元，利润高回报快。

铁板鸭肠是一道街边风味小吃，是先用秘制卤汤将鸭肠卤熟，在用铁板把鸭肠煎至半脱水后，再用铁铲将鸭肠切段，然后撒上特制酱做成。铁板鸭肠起源于近几年河北区域,目前国内铁板鸭肠盛行大江南北,红透各地,阅历数年商场培育,在各地城市形成了一批又一批铁板鸭肠的爱好者顾客群,不论在南边仍是北方,不论是在奢华的酒店仍是赋有的街头都能够浮躁运营,深受欢迎老少皆宜!

鸭肠，是许多菜肴都会用到的食材。可卤、可炒、可炖、可烫火锅。味道鲜美，香脆可口。鸭肠富含蛋白质、B族维生素、维生素C、维生素A和钙、铁等微量元素。对人体推陈出新，神经、心脏、消化和视觉的保护都有杰出的效果。一般人群均可食用。铁板鸭肠讲究其食材新鲜，洁净卫生，美味彻底来自食材自身。没有一点腥味，一点点不会损坏食物的原味。而且铁板导热快温度高，食材能够迅速地老练，较大程度地保存食材的养分，口感也是无法比拟地有汁有味。

膳学派铁板鸭肠培训内容;

- 1.鸭肠的去腥处理;
- 2.鸭肠的卤汁方法;
- 3.酱料和撒料的制作;
- 4.口味包括：香辣味，麻辣味，酸辣味,孜然味，酱香味等;

5.原材料和机器的选择，采购，成本预算;

6.开店流程讲解，包括店面的选址等;

7.后期技术更新及售后服务等;