

# 凯里鹅肉粉技术培训

产品名称	凯里鹅肉粉技术培训
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

如今人成为社会的主流消费群体，将掌控着各个消费市场的发展大势，而作为人普遍都很喜爱的小吃其气质发展将更贴合现代人，不难发现，无论是逛街，还是旅游亦或者是日常三餐，小吃在人们生活中出现的越来越高，逛街的时候这些人手里拿着几根烤串，或者捧着一小碗臭豆腐，或者吃着章鱼小丸子的现象屡见不鲜，小吃和人们的休闲生活衔接的更加紧密，不再是做为一种裹腹的食物，更多的承载者一种休闲，的气质。

鹅肉粉也不知道起源到底是哪一家，只晓得大约是发源于黔东南的凯里。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。

长沙小吃鹅肉粉的做法：

原料及调料：

鹅一只、盐水面、米粉、米皮、花生油、盐、姜、葱、竹笋干、味精、胡椒面、红油适量。

鹅肉粉制作方法：

- 1.鹅剖出内脏洗干净，砍成2厘米大小块，内脏留下肝、肠、肫;
- 2.竹笋干洗干净，用清水发涨，切成薄片，姜拍成姜块，葱切成葱花;
- 3.鹅块、肝、肠、肫下锅煮开撇去血沫和竹笋片、姜块一起下锅改小火清炖3个小时加少许盐即可;
- 4.锅加水烧开煮熟面条(烫好米皮)，出锅装碗，加盐、味精、胡椒面、鹅肉，浇上鹅汤，淋上红油，撒上葱花即可。

制作要点：

鹅肉要炖烂，盐要在炖好了再加，竹笋干要用冷水泡发，汤清味美。

长沙曾食坊鹅肉粉培训：

- 1.师傅亲自操作并口头指导，学员边看，边听，边记，边学
- 2.学员亲自操作，师傅旁边指导
- 3.学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业
- 4.理论指导开店经验及相关注意事项
- 5.提供学员所需采购设备及原料的供应市场

长沙曾食坊食品研发有限公司是一家餐饮创业服务平台;主要以特色小吃培训、食品技术研发、餐饮项目加盟的综合性餐饮开店培训平台;先后被《鉴优品中心》、《审核信息企业信用评估中心》授予“餐饮诚信·服务示范单位”;旗下加盟品牌“茶子君”、“曾氏食为天鱼米饭”、“烟湘四季”、“坏”、“包子爱面条”、“百卤香”等加盟品牌被评为“餐饮行业具特色加盟品牌”;其在职总厨刘良山在湖南省餐饮协会先后“湘菜”、“湘菜”“食神”等称号，并授予“职业技能鉴定考评员”资格;曾在“湘菜传播万里行”比赛中荣获金奖;自2009年创立以来，秉着对餐饮行业的支持发展、互惠共赢的理念，不断给予餐饮创业者高品质的技术服务支持;多年来，不断餐饮创业者的支持和认可，其成功我公司技术培训支持学员数量高达上万;