

我想学正宗常德鸭霸王技术热卤鸭霸王培训

产品名称	我想学正宗常德鸭霸王技术热卤鸭霸王培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

我想学正宗常德鸭霸王技术热卤鸭霸王培训

你还在为在家没有做事而烦恼吗？你还在为打工没有出路而痛苦吗？你还在为没有人生目标而自暴自弃吗？来长沙红星鹏飞学习小吃技术，小本创业，小投资，大回报。

我想学正宗常德鸭霸王技术去哪里学好放心？

长沙湖南鸭霸王技术培训

鸭霸王加工技术面向技术培训，学费1680元，现场操作，现场培训，学期3-7天，随到随学，学会为止，长期跟踪服务,长期免费指导. 红星鹏飞小吃培训中心郑重承诺：包教包会；学会为止

长沙红星鹏飞鸭霸王培训内容：

- 1.所用器具、设备的使用购置。
- 2.讲解所用香辛料的作用及使用方法。
- 3.鸭子、鸭杂选材及处理方法。
- 4.专用汤料的调配。
- 5.鸭杂的卤制过程。
- 6.各种调料的认识及采购信息；
- 7.店面选址及经营管理技巧。

8.酱板鸭、鸭杂的卤制、烤制全过程。

其鸭头、鸭脖、鸭掌、鸭翅、鸭肾、鸭肝等卤制品颜色鲜艳自然，口感嫩爽，保湿性好，保鲜期长，既饱口福又滋补强身。制作时满街飘香、引人食欲、味道，尝后赞不绝口，久食不厌、回味无穷、南北老少、高官百姓、人人爱吃，辣、香、鲜、嫩特点突出。根据顾客口味特点，分别有微辣及重辣两种味道系列，深受大众消费者的喜爱。

我想学正宗常德鸭霸王技术去哪里学好放心？经过多年的技术的潜心研究,对市面上的鸭脖,鸭脖王等配方,制作等全面技术有告诉你吧就来湖南长沙红星鹏飞小吃餐饮培训公司吧，着深刻的全面领悟。自成立长沙红星鹏飞小吃技术培训部以来,教学理念为“传授鸭脖王配方及制作技术”。

一 鸭脖子制作技术传授是我们的职责,您们不需缴纳加盟费、就可以学到大公司正宗的配方及制作方法，开自己的主权品牌连锁店，生意一样的火爆，这样更可以方便你的企业做强做大，因为你有自己的品牌学习“红星鹏飞鸭脖王技术”，优势就是教会学员怎样进行原料的采购、核心技术调料配置、各种产品的加工、半成品、成品的制作及核心配方提供。

二 我们都是一对一的教学，以你自己学会为准，时间不限。

三：鸭脖王培训学习的品种有：

鸭付系列：鸭脖、鸭头、鸭掌、鸭翅、鸭肠、鸭肝、鸭排、鸭锁骨、鸭心、鸭食管、鸭舌等等。

素菜系列：豆干、海带、莲藕、萝卜干、云豆、花生