

东莞企石学北京特色烤鸭培训技术报名

产品名称	东莞企石学北京特色烤鸭培训技术报名
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞企石学北京特色烤鸭培训技术报名，学北京特色烤鸭来食为先，食为先北京特色烤鸭以实操课程为主，学员自己动手操作，老师实操教学，一次性收费，学会为止。对于现在越来越多渴望创业的人来说，投资小的项目，是很多人都会选择的。北京特色烤鸭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家北京特色烤鸭店，到我们食为先来学习，让你学到有用的技术来开店创业。

北京特色烤鸭的烤制，分明炉(即挂炉)和焖炉两法。全聚德烤鸭店的特色，就是使用挂炉烤法烤制，它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之。

北京特色烤鸭培训课程：

培训烤鸭的鸭子选择和香料选择

培训烤鸭腌制汤料制作和重复使用方法

培训烤鸭吹气、烫皮上色、风干技巧

培训辅助料、面饼、蘸酱等制作技巧

培训烤鸭的火候，上色控制技巧，培训烤鸭片皮的技术

东莞企石学北京特色烤鸭培训技术报名，学北京特色烤鸭培训来食为先，食为先办学十多年，以重德守信为本，培养了一批又一批的小吃创业者。在食为先小吃培训中心学习，入学签订合同，只一次性

收取学费，不控制时间和材料，学会为止。北京特色烤鸭用料为肉食鸭,以果木炭火烤制,色泽红润,味道醇厚,肉质肥而不腻,可配以面皮夹卷其他荤素食物,蘸上酱料一起食用,风味更佳。