

山东菏泽能培训烤鸭，培训教学简单

产品名称	山东菏泽能培训烤鸭，培训教学简单
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

山东菏泽能培训烤鸭，培训教学简单002

膳学派烤鸭培训中心

膳学派烤鸭培训内容:鸭子的选择、鸭子的腌制、鸭子的烤制、面皮的制作、酱的调配、切鸭皮技术

培训细则

1、烤鸭设备及用具的配备与使用;2、加工原料的选择及调味原料的运用;3、烤鸭的前期加工;4、调味基本知识;5、烤鸭制作工艺流程;6、烤鸭酱的制作;7、烤鸭的片切与标准食用方法;8、烤鸭加工注意事项;9、原料采购货源信息;10、经营选址及生意诀窍。

鸭肉口感鲜嫩，营养价值丰富，受到了大众的喜爱，在我国餐饮行业拥有许多不同的烹饪鸭子的工艺，

其中烤鸭更被人青睐，受到了现代人群的热烈追捧，投资开店选择餐饮行业不会错，其中烤鸭是一种具有影响力的美食，想学习做烤鸭找哪里？膳学派总部为您的创业之路增添更多理想，该品牌效应强，具备良好的人气与口碑，不管在哪里开店，都可以凭借独特的口感吸引稳定客源。

学“脆皮烤鸭”是粤菜中的一道传统名菜，它以整鸭烧烤制成。成菜色泽金红，鸭体饱满，且腹含卤汁，滋味醇厚。将烧烤好的鸭斩成小块，其皮、肉、骨连而不脱，入口即离，具有皮脆、肉嫩、骨香、肥而不腻的特点。很多人都在问哪里可以学做正宗北京烤鸭？新乡还没完烤鸭是你不错的选择，保证学到较正宗技术。如前所述，唐代的烤鸭方法是“明火暗味烤活鸭”，宋时变为“埋鸭于塘（tang）灰中烤而熟之”，元代采取放羊肚、调料于鸭腹内，投入焖炉中，通过炉墙的热度将鸭焖烤而熟。由于这种方法“火力文而不烈”，烤出的鸭子外皮焦黄，肉质鲜嫩，“一咬一流油”，而不觉腻。清代烤鸭技术又有了新的改进，烤制前，鸭子要经过打气、掏膛、洗膛、挂钩、烫皮、打糖、晾皮等八道工序处理。

利润分析：1只白条鸭进价平均在8-15元之间，做成烤鸭后每只零售在18-28元之间，利润在每只10-16元之间，保守估计每日可店售50只，外卖40只。每日毛利润800-1400元之间，按每日800计算，一个月即 $800 \times 30 = 2.4$ 万，一年即 $2.4 \times 12 = 28.8$ 万。投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益。不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营。产品风味独特，能满足男女老少各类消费群体。