

武汉酱板鸭短期培训 湖北专业学做酱板鸭技术

产品名称	武汉酱板鸭短期培训 湖北专业学做酱板鸭技术
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

武汉酱板鸭短期培训 湖北专业学做酱板鸭技术

酱板鸭成品色泽深红，皮肉酥香，酱香浓郁，滋味悠长，具有活血、顺气、健脾、养胃、美容之功效，是风靡大江南北的一种汉族风味名吃，是佐酒佳肴、送礼佳品。

培训内容

酱板鸭系列还有：酱板鸭脖、酱板鸭翅、酱板鸭爪、酱板鸭拐、酱板鸭舌、酱香鱼和豆制品等等。培训要点分别介绍其原材料的选购，使用设备及用具的配置，加工原料的处理工艺，中药材的放量配制，口味的把握与调整，各种卤汤的调制配方，香辛料的认识及使用方法，整个制作工艺流程及注意事项。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

长沙湖南红星鹏飞小吃培训学校坐落在湖南长沙，它是一家专业教做各类小吃及餐饮合作的机构，也是湖南大的一家以各种特色小吃培训、食品技术研发、酒店特色菜培训、早餐系列培训、夜宵培训、小吃开店项目策划、冷饮奶茶培训，热门小吃货源设备市场提供专业技术培训机构！自成立以来为社会成功培养了多名各类餐饮技术人才，成功开启了创富的大门，受到广大学员的一致好评。