

# 长沙培训醉鹅技术 火焰醉鹅培训学校

产品名称	长沙培训醉鹅技术 火焰醉鹅培训学校
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

长沙培训醉鹅技术 火焰醉鹅培训学校

**培训学费** 火焰醉鹅全套技术培训包含材料消耗费，资料费，方子费，技术指导费，设备使用费，绝无后续收费。培训内容1、制作火焰醉鹅所需的原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；2、鹅的选择、处理、切制、保存等；3、学习火焰醉鹅的核心调料制作、存放要求等；4、醉鹅下锅的方法、炒制手法及注意事项；5、掌握制作火焰醉鹅火候及问题出现的紧急处理方法；6、制作火焰醉鹅时火焰的控制及安全知识讲解；7、讲解开店所需器具、价格、保养、存放等注意事项。；8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

**培训方式** 按照火焰醉鹅标准的比例配方，老师现场培训，一人一份材料，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。培训时间上午9:00-18:00，学员随到随学，学习时间可自由调配（如每天上午学，每个礼拜六礼拜天学习），学员学会为止，正常的学习时间一般为5-10天左右，视个人学习能力而定。