

# 永州湖土鸭技术培训

产品名称	永州湖土鸭技术培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

钱粮湖特点鸭肉火锅：一般仅有鹅肉，鸭杂较少。假如你幸运，还可以吃到鹅蛋，这就是较知名的钱粮湖仔鸭火锅店。鹅蛋就是指仔鸭都还没下的蛋，在身体长成蛋原型，杀鸭时取下，与鹅肉一起炒，以后制成火锅店。鹅蛋纯黄，无蛋白质，外裹一层千层酥皮，鲜嫩金黄色，轻轻地咬去，有延展性，也是有绵劲，脆含有韧，表层不粉，都不卤嘴，可以说绝味。

### 培训计划

- 1.土鸭的鉴别解决及其货源供应商
- 2.火锅锅底制做学习培训全过程
- 3.土鸭烹煮全过程及时间熟度把握
- 4.土鸭秘方教给及调料比例作法
- 5.火锅配菜制做及解决方式教给
- 6.独门油熬料全过程及开实体店机器设备具体指导

### 学习培训全过程

- 1.详尽解读开店的流程，门店开店选址、人才招聘、原材料购置等
- 2.商品技术性集中学习，包含原料的挑选，购置，口感的转换、原材料配制等
- 3.店面运营方法
- 4.技术专业老师一对一操作过程，解读技术性
- 5.老师在实践活动实际操作中陪你追忆基础理论方法，原料的挑选，购置，成本费、费用预算
- 6.备用原料，老师随时随地督导检查
- 7.自身实际操作全部学习培训步骤制做制成品，\*终得到老师认同
- 8.学生自身思考，老师正确引导，了解操作步骤

鸭按辣的水平分三种：巨辣、中辣、中辣。一般人吃中辣，就着火锅店，边吃边出汗。钱粮湖鸭火锅店，仅有鹅肉，鸭杂较少，假如你幸运，就可以吃到鹅蛋，那就是好的钱粮湖仔鸭火锅店。鹅蛋是仔鸭都还没下的蛋，在身体成长为原型，杀鸭是取下，与鹅肉一起炒，后火煮。鹅蛋纯黄，沒有蛋白质，外边裹着一层皮，看见煮开的鹅蛋，有点儿品绿，轻轻地咬去，有点儿延展性，也拥有绵劲，既脆又像蛋白质的韧，表层不粉，都不卤嘴，吃起来很带味。钱粮湖鸭火锅店zui独特的是鸭杂，切割成片状，经火锅店一煮龇牙咧嘴的伸直来，很吸引住目光和拥有浮夸的气势，尽管鸭杂非常薄，咬上来十分的脆，