

# 重庆火焰醉鹅技术培训

产品名称	重庆火焰醉鹅技术培训
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

做为一项新起新项目，醉鹅新项目在未来一段很长时期内将会出现很宽阔的行业前景；第四，醉鹅的烹制方法十分尤其。火焰醉鹅自身名号就较为吸引人的眼光，在火苗的彩光中隐约传出鸭肉的甘甜诱惑气场，令人味觉大动，摩拳擦掌；第五，醉鹅的吃法。一般来说吃醉鹅会先品味醉鹅，配搭上饮品酒类，更加淋漓尽致。在鸭肉吃得类似的情况下，就可以里边添加一些火锅配菜，如肉丸子，平菇，金针蘑，东瓜，豆腐皮，青菜类，又可能变成一道十分美味可口的特色美食。火锅配菜结合了鸭肉料汁的芳香，吃起来十分进味。

火苗鹅培训计划：

- 1、制做火焰醉鹅需要的原材料、调料、机器设备、专用工具的了解与辨别；
- 2、鹅的挑选、解决、净制、储存等
- 3、学习培训火焰醉鹅的关键调味品制做、储放规定等
- 4、醉鹅放锅里的方式、炮制技巧及常见问题
- 5、把握制做火焰醉鹅熟度及难题发生的应急解决方式；
- 6、制做火焰醉鹅时火苗的操纵及安全常识解读；
- 7、解读开实体店所需器材、价钱、维护保养、储放等常见问题。；
- 1、开店的流程解读，包含门店开店选址、人员配置、材料采购等。
- 2、新项目技术性详尽分析，包含原料挑选、购置、口感、配制。
- 3、摆地摊开实体店运营方法和方式具体指导。

- 4、技术专业教师一对一实战演练示范性，解读技术性。
- 5、自身购置原料，教师边上督导检查。
- 6、自身实际操作全部步骤，制做出制成品，教师边上监管具体指导。
- 7、自身思考，教师正确引导，了解操作步骤。
- 8、不限学习时间，随到随学，学好截止。

食之味的火焰醉鹅的味儿很好，鸭肉进味，软获得又有鸭肉自身的紧致。鸭肉是相近干锅的做法。早已熟透的鸭肉，倒进酱汁和酒酿，盖上锅盖煮一会用火机打火，在盖子与锅中间的间隙燎起火苗，很有营销手段和话题。锅下面也是有灶火不断在烧。边闻香气边等候鸭肉变松就可以吃，等鸭肉吃了，能够添加各种各样蔬菜豆腐皮这类进锅炒过。吸进鹅汁精粹的蔬菜从实质获得了提升