

# 重庆网红现捞鸭脖培训 正宗的现捞鸭脖培训

产品名称	重庆网红现捞鸭脖培训 正宗的现捞鸭脖培训
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

### 重庆网红现捞鸭脖培训 正宗的现捞鸭脖培训

现捞鸭脖，现在火爆的居民休闲小吃；现捞鸭脖，未见其形，先闻其味，色泽鲜艳，香飘百米，食之不忘，回味无穷，这得益于现捞鸭脖的制作过程和核心配方，现捞鸭脖的香辣味道经久不散，其原因如下。较好，由于是热卤，其辣味麻味香味不会散发，当舌尖上的辣味碰上热度就会越吃越辣，越吃越爽。第二，现捞鸭脖当天卤当天卖，不回锅，保证了食物的口感。第三，现捞鸭脖选用纯种药材，无添加剂成

分。因此，现捞鸭脖才会那么深受欢迎。

### 培训内容

- 1、高汤原材料的选购、制作及保存方法。
- 2、现捞香料的识别及选配。
- 3、现捞配方及各种原材料配比。
- 4、卤烫调色、调味和火候的掌握。
- 5、卤菜原料初加工及处理。
- 6、卤菜制作。
- 7、菜品的保存。
- 8、原材料及设备的采购指导。

## 9、开店选址及装修指导。

1，长沙火车站坐7路洞井铺下车即可

2，长沙高铁站坐16路公交车到洞井铺下车，往前面红绿灯右转五十米斜对面红星鹏飞厨师学校

3，长沙东站坐502路洞井铺下车即可

4，长沙北站坐801路洞井铺下车即可

5，长沙汽车南站坐7路洞井铺下车即可

6，长沙汽车西站乘坐17路洞井铺下车即可

7，地铁一号线到桂花坪站3号出口，再乘坐20路到时代阳光大道韶山路口下车即可