现捞鸭脖秘制制作 ·

产品名称	现捞鸭脖秘制制作 ·
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

现捞鸭脖是四川卤水小吃的爆品。其新颖独特的经营形式和回味绵长、透人心骨的风味吊足了吃货的胃口。现卤现卖的热卤形式充分体现了其卤制品的原始热卤风味。无论是作为零食或是餐桌送饭，都不失为美味佳品。特别适合创业。大街小巷、流动餐车经营都适用。

曾食坊现捞鸭脖实操培训

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。

现捞卤菜的味型改进更加迎合年轻人群，正川厨艺提供现捞鸭脖除了传统的五香味型，还有香辣味、麻辣味、藤椒味，味型品种更丰富，消费者可选择性更多。

对于初次创业者来说，一个好的项目，符合市场，会受消费者的喜爱和期待，而一个好的培训品牌，会让创业者开店成功的几率会大大增加。想学正宗的餐饮小吃就来曾食坊小吃培训机构，曾食坊提供全程的技术指导，从选址开始到新店开张，会有人士全程参与指导，让您无后顾之忧。

曾食坊小吃培训学校，办学以来秉承诚信办学、技术至高的理念，力求来学习技术的每位学员，毕业后都可以安心开店创业，口味不求更好，只求都有创新。希望每位学员开店后生意火爆，开创属于自己事业的小天地！！学校以一站式的服务为宗旨，你来学习，其他一切都交给学校，一对一，包教会，开店采购渠道及做流动或者开店经营方面需要注意的老师都会一一指导。你只管好好学习食货君老师所教的配方配料，多实践练习，其他一切都交给我们食货君。成功其实很简单！！