

益阳湖土鸭培训

产品名称	益阳湖土鸭培训
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

钱粮湖土鸭馆特点土鸭火锅店均采用两至三岁的老水鸭，历经十多道工艺流程解决，随后添加20多种多样调味品及中药材调料，放进饭桌上的炒锅盛放。酱色的鹅肉混和着辣椒、蒜头、姜片，伴随着温度控制的上升，释放出一阵阵芳香，让您胃口猛然暴增，马上想一饱口福。家鸭熟度及时，肉紧而却不塞牙缝，咬一口，料汁四溅，特色美食入肚，意犹未尽。大厨师强烈推荐，鹅肉味美不易上火，一锅大杂会种类丰富多彩，常用鸭内脏器官历经用心选择与清理，用米酒和食用盐清理去异味；食之半途用高汤底拌蔬菜水果、金钱菇、鲜面条等，许多人品味以后莫不夸赞！

学习培训时间：

教师从零讲课，随到随学,学好截止。不限定学习时间，一般5-8天上下，视个人情况而定。

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，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。

钱粮湖特点鸭肉火锅：一般仅有鹅肉，鸭杂较少。假如你好运，还可以吃到鹅蛋，这就是钱粮湖仔鸭火锅店。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。