

长沙酱板鸭制作方法

产品名称	长沙酱板鸭制作方法
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

湖南酱板鸭在一年四季全是有产品优势，男士们佐以红酒，三、五个朋友聚在一起，就着酱板鸭闲谈调侃既开心，麻又辣又舒适。在严寒的冬天，因天气寒冷，而令人不肯就餐，但倘若啃着酱板鸭喝着纯粮食酒立刻胃口很好，此外也可散寒防冻保暖，清甜味能打开人的脸部毛孔，让您出汗多，边啃边出汗。而且它也是一种休闲零食，在有一些大都市的地铁口、在公共汽车上经常看到，大伙儿在车上服食，也是外出野餐、旅游度假、在家里看剧的恋人

技能培训

- 1酱板鸭2.鸭锁骨3.鸭脖4.鸭脖5.鸭锁骨
- 6.鸭舌头7.鸭胗8.鸭锁骨9.鸭架10.牛肚
- 11 . 鸭翅12.酱板牛肉、羊肉 13.酱板鱼

培训方案

- 1.常见器械、机械设备的运用选购。
- 2.讲解常见调味品的作用及操作步骤。
- 3.、鸭杂选材及处理方法。
- 4.高汤的配置。
- 5.酱板鸭、鱼、牛肉、羊肉、鸭杂的酱卤、烤制全部全过程。
- 6.各式各样调味料的掌握及招标网；

7.店面店铺选址及经营管理方法。

培训学习整个过程：

大师傅亲自操作过程并口口声声指导，学员边看、边听、世起、边用。

学员亲自操作过程，大师傅旁边指导。

学员及大师傅均感觉掌握相关就可以大学毕业。

创新理论开店教程及相关疑难问题。

给与学员所需购买机械设备及原料的供应市场销售