

孝感小吃培训机构培训酱板鸭技术

产品名称	孝感小吃培训机构培训酱板鸭技术
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

湖南酱板鸭在一年四季都有卖点，男士们佐以啤酒，三、五个朋友聚在一起，就着酱板鸭聊天调侃既开心，辣得又过瘾。在寒冷的冬天，因天气寒冷，而使人不想进餐，但如果啃着酱板鸭喝着白酒立刻胃口大开，同时也可驱寒保暖，辣味能打开人的毛孔，让您大汗淋漓，边啃边出汗。而且它也是一种休闲食品，在有些城市的地铁、公交车上经常看到，人们在车上食用，也是外出野餐、旅游、在家看电视的伴侣

培训项目

- 1酱板鸭
- 2.鸭锁骨
- 3.鸭脖
- 4.鸭头
- 5.鸭翅
- 6.鸭舌
- 7.鸭胗
- 8.鸭掌
- 9.鸭架
- 10.鸭肠
11. 鸭爪
- 12.酱板牛肉
- 13.酱板鱼

培训内容

- 1.所用器具、设备的使用购置。
- 2.讲解所用香辛料的作用及使用方法。
- 3.、鸭杂选材及处理方法。
- 4.汤料的调配。
- 5.酱板鸭、鱼、牛肉、鸭杂的卤制、烤制全过程。
- 6.各种调料的认识及采购信息；

7.店面选址及经营管理技巧。

培训过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场