

鸭脖培训学校,学鸭脖技术培训班

产品名称	鸭脖培训学校,学鸭脖技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

鸭脖培训学校,学鸭脖技术培训班

鸭脖培训内容：

辣鸭脖 鸭头 鸭翅 鸭舌 鸭肠 鸭胗 鸭掌 鸭锁骨 半边鸭 鸭心 鸭肝 鸭架 海带
千张 腐竹 藕片 面筋 豆油皮 蓑衣干子 千叶豆腐 牛皮干子 卤鸡蛋等

鸭脖培训要点

讲述武汉鸭脖的制作流程

高汤制作、认识香料调味料、解冻食材、肉产品腌制

总结当天教学知识，解惑学员疑点、难点

卤水配制、香料配制、香料油炸制

腌制好的肉焯水处理

调麻辣味/卤水调味/卤水调色/肉产品卤制

素菜卤制、理论课讲述卤水与高汤的保养及维护

开具开店清单 讲述 设备 调料购买渠道

鸭脖培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

鸭脖是湖北省武汉市的一道传统小吃，因为起源于汉口的精武路而得名。鸭脖是将川味卤方改进后用在鸭脖上，具有四川麻辣风格，其香味扑鼻，口感刺激，鲜美无比，所以很快成为了武汉人喜爱的名小吃。精武鸭脖在精武路一带就有十几家店，如今，鸭脖在全国各地随处可见，并且形成一些新的流派。英佳尔鸭脖培训独具特色，让您做出客户百吃不厌的好产品！

英佳尔精武鸭脖培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。