

荆州小吃培训学校培训学做酱板鸭技术

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 荆州小吃培训学校培训学做酱板鸭技术 |
| 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

长沙酱板鸭技术培训班，酱板鸭配方

培训内容酱板鸭系列：

酱板鸭脖、酱板鸭翅、酱板鸭爪、酱板鸭拐、、酱板鸭舌、酱香鱼和豆制品等等。、

培训要点

- 1.分别介绍其原材料的选购，
- 2.使用设备及用具的配置，
- 3.加工原料的处理工艺，
- 4.中药材的放量配制，
- 5.口味的把握与调整，
- 6.各种卤汤的调制配方，

7.香辛料的认识及使用方法，

8.整个制作工艺流程及注意事项。

培训流程：

学员报名后，由师傅一对一教学，详细讲述食材的选购，及整个制作过程。随后学员进行实操，随到随学，学会为止。

培训时间：学员学习时间不限制，学会为止

培训方式：师傅一对一教学，学员实操练习，掌握为止。

培训地址：湖南长沙雨花区

培训优势：具有10多年培训经验，技术保证，包教会，学习期间是由本部提供。

关于学习时间，随到随学，一般3-5个项目学习时间都是3-5天，8个项目较少需要一个星期，我们不规定您几天必须学会，到您觉得的您自己学会了，我们的大师傅也觉得您学会了，就可以毕业啦!我们都是一对一授课，所有产品都由您亲手操作，实操实练，您一遍学不会学两遍两遍学不会学三遍，我们确保您学会为止。

关于配方，我们核心技术、核心配料无保留全部传授。我们传授后，您亲手操作，我们无法保留也绝不会保留，您做出的味道不好您也毕不了业。

关于供料，您不用担心会在您的当地会买不到配料，小吃都是不会用名贵的材料的，我们用的都是简单基本的材料，您的当地都是可以购买的到的。