

酱板鸭卤水配方教学 酱卤小吃培训

产品名称	酱板鸭卤水配方教学 酱卤小吃培训
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

酱板鸭卤水配方教学 酱卤小吃培训

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

分别介绍其原材料的选购，

使用设备及用具的配置，

加工原料的处理工艺，

中药材的放量配制，

口味的把握与调整，

各种卤汤的调制配方，

香辛料的认识及使用方法，

整个制作工艺流程及注意事项。

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1.老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料（并且不会额外收取费用）

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

湖南香辣酱板鸭是湖南一绝名菜，是经三十多种名贵中药浸泡，10余种香料、经过风干、烤制等15道工序精致而成，成品色泽深红，皮肉酥香，酱香浓郁，滋味悠长，具有活血、顺气、健脾、养胃、美容之功效，是近期风靡大江南北的一种风味美食，是一道佐酒佳肴、送礼佳品。产品香、辣、甘、麻、咸、酥、绵适中，具有醇香可口，色香俱全，低脂不腻，回味无穷，食用方便的特点。