

黄冈培训学做鸭霸王技术

产品名称	黄冈培训学做鸭霸王技术
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

鸭脖选用白条鸭以数十种中草药卤制，药味入骨，使先前的鸭由白变黄，再由黄渐渐变黑，成品黑中带黄，色泽光鲜，令人食欲大开；再加入精选上乘辣椒、花椒等调料，甜而不腻，辣而不燥，麻而不涩，入口美妙无穷，妙不可言，肉和骨头都可吃，非常适合啃食、下酒，是难得的休闲美食。

鸭霸王鸭脖的教学模式

按照鸭霸王鸭脖标准的比例配方和制作方法，老师手把手一对一教学，理论+实践结合学员亲自动手操作，反复练习，不限定学习时间、学会为止 0基础也能让你成为美食制作高手！

鸭脖的培训内容

- 1、鸭霸王鸭脖技术大全概述；
- 2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
- 3、所用器具、设备的使用购置；
- 4、原料存放、保鲜技术；
- 5、配料存放，培训技术；
- 6、鸭霸王鸭脖卤制：鸭头、鸭脖、鸭翅、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸭架、鸭肠、火腿肠、豆皮、豆干、莲藕、海带、毛豆、土豆、鸡蛋等的卤制全过程

红星鹏飞学习优势

- 1、师傅手把手教学，不限时间，随到随学
- 2、一次性缴费，包技术培训费，包资料费，学会为止。
- 3、学习时间可以自由安排，想学小吃技术，欢迎来电咨询，到校实地考察。