

江西哪里培训学做酱板鸭小吃技术

产品名称	江西哪里培训学做酱板鸭小吃技术
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

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。

培训原则：

随到随学、学会为止、不限学习时间，实践操作学习、节假日不休，常年招生。

香、辣、鲜、醇是酱板鸭独到的特色：通过传统工艺与现代科技的完美结合，将鸭的独特滋味淋漓尽致的发挥出来，浓郁而不腥膻，令闻都垂涎；辣是所有酱板鸭的共性，但长沙红星鹏飞酱板鸭却另有神韵，刚入口只觉得香鲜爽口，十分美味，到吃得满嘴余香时，长沙红星鹏飞酱板鸭的辣便显出其不凡的后劲，喜辣者倍感舒爽，怕辣者亦觉过瘾；鲜作为一种熟食，重要也困难的莫过于如何保鲜，

郑重承诺：包教包会；学会为止；随到随学；真正的手把手教学，学会为止；后期指导长期免费。

其它小吃培训项目：

1、长沙红星鹏飞早餐系列培训：（包子、饺子、土家饼、酱香饼、馅饼、营养砂锅粥、桂李飞卤粉）等

2、红星鹏飞早餐汤粉培训；（湖南牛肉粉、渔粉、原味汤粉、重庆酸辣粉、砂锅粉、云南过桥米线）等

3、红星鹏飞主餐培训项目：（浏阳蒸菜、煲仔饭、盖码饭、木桶饭、风味小炒、特色炒饭炒粉）等

5、红星鹏飞休闲小吃项目：（奶茶、麻辣烫、关东煮、串串香、寿司、常德鸭霸王、泡椒凤爪、章鱼小丸子）等

长沙红星鹏飞酱板鸭在继承秘制加工工艺的基础上，融入现代高科技技术，保证每一只出品的酱板鸭都新

鲜爽口、风味独特；醇长沙红星鹏飞酱板鸭具有醇厚撩人的美味，不腥不腻，食之难忘，久食而不厌，

回味悠长。

