

香酥鸭技术培训 香酥鸭做法配方

产品名称	香酥鸭技术培训 香酥鸭做法配方
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

香酥鸭技术培训 香酥鸭做法配方

香酥鸭从选料上精益求精，严格要求，生长期在100天左右的湖鸭，配以十里八香制调料，结合几十种香料和中草药，经过长时间的密制，较终成为营养丰富、香味独特、口味浓郁的“特殊”菜肴。

香酥鸭培训课程：1.讲解香酥鸭的各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。2.香酥鸭配料的配制及方法。3.香酥鸭未售完半成品的保存方法。卖香酥鸭去哪学？培训香酥鸭技术，有一所学校，专门从事餐饮培训，学校项目多。如果你想学习香酥鸭技术，红星鹏飞指导教学，并且可以助您实现就业和创业梦。自创办以来，诚信育人，规范办学，培养了一批又一批的自主创业者。

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解
- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.老师手把手教学
- 5.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
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。