

长沙鸭霸王培训学校

产品名称	长沙鸭霸王培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
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

长沙市红星鹏飞鸭霸王培训部特点：红星鹏飞鸭霸王以香、辣、麻为主，吃时不麻不辣，可一旦停下来则香辣口味无穷，鸭脖讲究凉吃，光啃肉，鸭脖肉为“活肉”层次分明颇为嚼劲，肉啃完后，则吸啃骨节骨的骨髓，“滋滋声”令人颇有一种成就感，后把骨头嚼碎细品慢吸，“唇此留音，而余味悠长”。

红星鹏飞鸭霸王培训学习的品种有：

鸭付系列：鸭脖、鸭头、鸭掌、鸭翅、鸭肠、鸭肝、鸭排、鸭锁骨、鸭心、鸭食管、鸭舌等等。

素菜系列：豆干、海带、莲藕、萝卜干、云豆、花生

其他系列：龙虾、螃蟹、鱿鱼、鹌鹑、整兔、兔头等。鸭霸王学习系列：鸭脖 鸭头 鸭翅 鸭肠 鸭肫鸭肝 鸭架 鸭舌 鸭掌 鸭心 海带 豆干 莲藕 笋子 腐竹素菜 等等鸭系列：鸭脖、鸭头、鸭掌、鸭翅、鸭肠、鸭心、鸭肝、翅尖、鸭舌、锁骨等。培训内容：1.所用器具、设备的使用购置。2.讲解所用香辛料的作用及使用方法。3.鸭子、鸭杂选材及处理方法。4.汤料的调配。5.鸭杂的卤制过程。6.各种调料的识别及采购信息；7.店面选址及经营管理技巧。