

# 学习酱板鸭小吃技术

产品名称	学习酱板鸭小吃技术
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/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

酱板鸭是以鸭、酱料为主，通过杀鸭、退毛、擦盐、复腌、较后用谷草引火，撒上糠壳，待初烧青烟散去，将鸭子反复熏烘至金黄色即成的一道美食。

酱板鸭成品色泽深红，皮肉酥香，酱香浓郁，滋味悠长，具有、顺气、健脾、养胃、美容之功效，是风靡大江南北的一种传统风味名吃。

培训内容：

- 1.酱板鸭所用器具、设备的使用购置。
- 2.讲解酱板鸭所用香辛料的作用及使用方法。
- 3.酱板鸭的鸭子选材及处理方法。
- 4.培训酱板鸭专用汤料的调配。
- 5.培训酱板鸭、鸭杂的卤制、烤制全过程。
- 6.培训酱板鸭特殊口味的把握与调整。
- 7.培训加工酱板鸭相关事项。
- 8.培训酱板鸭卤水、酱板鸭产品的的保管与存放。
- 9.投资预算分析及经营方法。