

学习干锅鸭头技术培训班

产品名称	学习干锅鸭头技术培训班
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

产品详情

食味源干锅鸭头是一道起源于河北石家庄，后在河北、四川、重庆、山东等地都较有特色的地方名菜，香辣特色老少皆宜，去湿开胃，四季可食、理气、舒血、滋补，因健康美味深受大众喜爱。本菜系干锅香辣鸭头选用优质湖鸭，提前秘料腌渍入味，辅配特有香辣配料，川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，回味无穷，是佐餐、饮酒、团聚餐饮新宠。干锅鸭头是属于一道传统的起源于河北石家庄的特色的美食小吃，然后在我国的河北、四川、重庆、山东等等地方都是较为具有特色的一道地方的特色名菜，香辣特色老少均可食用，去湿开胃，四季皆可食、理气、舒血、滋补，因健康美味深受大众喜爱。

干锅鸭头是干锅菜系中的一种，结合了鸭头的用料特点，并在就餐形式上加以改进，先是将做好的鸭头以干锅形式上锅，吃完鸭头后再以火锅形式涮食，口味香辣独特，备受食客欢迎。

【课程内容】

- 1、干锅系列菜品中主料和辅料选择搭配。
- 2、干锅底料的识别和配方。
- 3、香料的识别和配方。
- 4、秘制干锅酱的制作和处理。
- 5、糍粑辣椒的制作方法。
- 6、干锅底料的炒制方法。
- 7、干锅原料的加工方法和炒制方法。
- 8、干锅系列味型的调配方法。

9、炒制过程中的常见问题和处理技巧。

10、红油和老油的处理方法。

11、干锅主要原材料的好坏识别等。

食味源培训方法：我们主要以实践为主，理论为辅助，增加学员动手能力，师傅现行示范，学员记住要点和大致流程，然后动手操作，学员不限时制作，学会为止！学员做好之后师傅亲自品尝，然后有美食鉴定师鉴定，学员一直到做好为止，哪里做不好，师傅就指点哪里。