

培训脆皮烤鸭小吃技术配方

产品名称	培训脆皮烤鸭小吃技术配方
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

食味源教学流程:每一步骤都是专业老师手把手教学，从原材料的购买 选材 处理等开始教学。食味源在此承诺，学员学成后可以直接让朋友或亲戚验收品尝，对所有开店的学员均提供开店选址布局装修价格等一系列的培训指导，并提供，专业教师，专业技能；小班教学，随到随学；

食味源烤鸭培训流程：

- 1、烤鸭设备及用具的配备使用与进货渠道
- 2、加工原料的选择及调味原料的方法运用
- 3、烤鸭的前期加工及调味基本知识讲解
- 4、卤水调制及烤鸭制作工艺流程和时间掌握
- 5、烤鸭的片切与加工注意事项
- 6、单独烤鸭酱料制作与后期技术指导。

食味源由烤鸭行业老师亲临授课，采用42种上等名贵中草药香料腌制15个小时以上在加上北京烤鸭的独特工艺烤制而成，其味道不同于其他市场上传统烤鸭，其味道香而不腻、凉而不腥、皮脆肉嫩、色泽均匀、汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富一经上市就受到了广大消费者的****。