

## 现捞鸭脖培训 现捞鸭脖技术培训班

产品名称	现捞鸭脖培训 现捞鸭脖技术培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 现捞鸭脖培训 现捞鸭脖技术培训班

长沙曾食坊培训的现捞鸭脖以其独特的现煮现捞鸭脖+回炉再造+新鲜热乎乎的形式，一经推出，备受大家青睐，将初步加工和焯水处理后的原料放在配好的现捞鸭脖汁中煮制而成的肴。英佳尔现捞鸭脖培训独具特色，让您做出客户白吃不厌的好产品！

培训内容：

荤菜主打类： 猪手 现捞鸭脖排骨 富贵肘子 现捞鸭脖卤味肥肠 现捞鸭脖口味猪耳

现捞鸭脖五香猪脸 现捞鸭脖五香猪尾 现捞鸭脖卤香牛肉 现捞鸭脖卤香牛肚 台湾香肠

包心牛肉丸 鹌鹑蛋 鸡腿

特色产品类： 现捞鸭脖鸭脖 现捞鸭脖鸭掌 现捞鸭脖鸭翅 现捞鸭脖鸭肫 现捞鸭脖鸭头  
鸡翅尖

海鲜类： 现捞鸭脖卤虾 现捞鸭脖鱿鱼 现捞鸭脖虾球

素菜类： 现捞鸭脖卤藕 现捞鸭脖香干 现捞鸭脖千叶豆腐 现捞鸭脖菌菇 现捞鸭脖海带

现捞鸭脖木耳 现捞鸭脖花生 现捞鸭脖毛豆 现捞鸭脖土豆 现捞鸭脖面筋

### 现捞鸭脖培训要点

讲述现捞鸭脖产品技术特点以及基础知识。

讲解现捞鸭脖各种食材口味和功效、香料的作用和功效。

现捞鸭脖项目老师进行实战示范，一对一讲解制作方法及工艺技术。

现捞鸭脖香料的选择和辨认。选购及基本处理、保存方法；各种香料选配和标准量。

现捞鸭脖卤水汤底的制作技术、保存。现捞鸭脖卤水香料的配比制作学习。

现捞鸭脖荤菜、素菜前期加工、去腥技术。现捞鸭脖荤菜、素菜火候和调味方法。

现捞鸭脖油料、二次调味的制作方法。学员实际操作所有流程、制作出成品，老师亲临检查指导。

学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

店铺的布局及门头设计。

**【学习时间】**约2-3天左右，包教会，时间不限。

**【学习方式】**

- 1、随到随学，专业老师一对一服务，亲手操作，包教包会，每项小吃均有配方。
- 2、学习期间材料免费，学员练习做的小吃免费吃。
- 3、如您回家做不好，专职客服主动为您安排复习，直到学会为止。