

特色烤鸭技术培训

产品名称	特色烤鸭技术培训
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

食味源培训的烤鸭由食味源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。

食味源北京烤鸭、啤酒烤鸭培训学习内容：

- 1、认识北京烤鸭、啤酒烤鸭的作料；
- 2、选鸭子、宰鸭、拔毛、打气、烫皮等步骤；
- 3、对加工处理的原材料进行腌制、熏制；
- 4、多种北京烤鸭的酱料调制方法；
- 5、学习北京烤鸭、啤酒烤鸭的烤制过程；
- 6、学习如何片烤鸭，装盘；
- 7、制作北京烤鸭、啤酒烤鸭的注意事项；
- 8、原材料的保存及成本核算。（豫香园教您手工制作京式甜酱、春卷皮。）

食味源小吃培训中心资质老、品牌响、经验足、口碑好、品种多、收费低、后期有保障,是小本创业投资的选择！河南新乡食味源小吃培训中心，有老师，，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。

