

久久鸭脖培训 学做久久鸭脖

产品名称	久久鸭脖培训 学做久久鸭脖
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

久久鸭脖培训 学做久久鸭脖

久久鸭脖以香、麻、辣为主，吃时不麻不辣，可一旦停下来则香辣味无穷。鸭脖讲究凉吃，光啃肉，鸭脖肉为"活肉"层次分明，颇有嚼劲，肉啃完后，则吸吮骨节间的骨髓，"滋溜"一声，令人颇有一种成就感。*后喜辣者可将骨头嚼碎，细品慢吸，体验"齿留香"而余味悠长。喜欢做久久鸭脖159联系我7414关注我0853。

培训内容：全鸭，鸭脖，鸭头，鸭翅，鸭舌，鸭肠，鸭肝，鸭肫，鸭排，鸭胗，鸭掌，鸭架，猪蹄，猪尾，干子，干张，莲藕，海带，毛豆等。

课程安排

- 1.久久鸭脖加工器具，设备的使用方法与采购途径。
- 2.加工久久鸭脖所需香辛料，麻辣料的认识及使用方法。
- 3.培训久久鸭脖卤水的制作及保养。
- 4.久久鸭脖卤水的调味方法与技巧。
- 5.培训久久鸭脖的选材及腌制处理方法。
- 6.久久鸭脖及各种鸭杂的煮制时间与技巧。

7.久久鸭脖烤制技巧。

8.投资预算分析及经营管理方法。

曾良功培训优势

- 1、久久鸭脖整体技术，都会传授给学员，技术无保留传授！
- 2、保证学员出去后能够采购到原材料、设备，不会控制学员任何的调料配方。
- 3、签订学习合同，包教包会，学习技术有保障。
- 4、学员全程亲自动手，学校免费提供材料供学员反复练习，直到熟练掌握为止。
- 5、学员后期技术有任何问题，可随时联系或返校继续学习。