

# 绝味鸭脖培训班 学习鸭脖卤制方法

产品名称	绝味鸭脖培训班 学习鸭脖卤制方法
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

### 绝味鸭脖培训班 学习鸭脖卤制方法

“绝味卤鸭脖”选择上乘的原、辅材料，加上精心研制的生产工艺制成，所以绝味卤鸭脖味觉层次感特别强，有鲜、香、咸、甜、辣、麻等特点；绝味鸭脖系列以其口味独特、品种多样、贴近时尚而倍受广大消费者的青睐。

长沙曾食坊餐饮集团绝味卤鸭脖技术是以目前长沙绝味鸭脖的口味和做法为基础，研制出一套小批量生产的加工工艺和制作模式，做出的产品在口味和外形上完全可以与之媲美，是小资创业者优先项目，也为各大超市、餐馆和休闲场所提供了获得该系列产品的机会。喜欢做绝味鸭脖159联系我7414关注我0853。

培训项目：

鸭系列：绝味卤全鸭，绝味卤酱板鸭，绝味卤鸭脖，绝味卤鸭头，绝味卤鸭翅，绝味卤鸭舌，绝味卤鸭肠，绝味卤鸭胗，绝味卤鸭掌，绝味卤鸭心，绝味卤鸭架等；

猪系列：绝味卤猪耳，绝味卤猪蹄，绝味卤猪肚，绝味卤猪尾巴等；鸡系列：绝味卤整鸡，绝味卤鸡翅，绝味卤鸡爪，绝味卤鸡尖，绝味卤鸡腿，绝味卤鸡肫等；

素菜类：绝味卤毛豆，绝味卤藕片，绝味卤香干，绝味卤海带，绝味卤土豆，绝味卤萝卜干，绝味卤花生米、绝味腐竹、绝味豆皮、绝味油豆腐、绝味卤鸡蛋等；

#### 培训课程安排

1.绝味卤鸭脖加工器具、设备的使用方法与采购途径。

2.加工绝味卤鸭脖所需香辛料、麻辣料的认识及使用方法。

3.培训绝味卤鸭脖卤水的的制作及保养。

4.绝味卤鸭脖卤水的调味方法与技巧。

5.培训绝味卤鸭脖的选材及腌制处理方法。

6.绝味卤鸭脖及各种鸭杂的煮制时间与技巧。

7.绝味卤鸭脖烤制技巧。

8.投资预算分析及经营管理方法。

#### 曾食坊培训优势

- 1、绝味鸭脖整体技术，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。