

# 学做香酥鸭技术培训

产品名称	学做香酥鸭技术培训
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

### 【食味源培训课程】

- 1.讲解香酥鸭的各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 2.香酥鸭配料的配制及方法。
- 3.香酥鸭未售完半成品的保存方法。

食味源教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。

香酥鸭，故名思意就是用手撕之食用的一种美味鸭子。香酥鸭从选料上精益求精，严格要求，首选生长期在100天左右的野生湖鸭，配以十里八香制调料，结合几十种香料和中草药，经过长时间的密制，较终成为营养丰富、香味独特、口味浓郁的“特殊”菜肴。曾在2004年度得到有关重要领导的高度好评，因此被命名为“香酥鸭”。