

卤鸭头培训 现卤鸭货培训

产品名称	卤鸭头培训 现卤鸭货培训
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

卤鸭头培训 现卤鸭货培训

卤鸭头是目前受欢迎的休闲熟食，其采用秘制香料精心烹制而成。主料是鸭头，蒜，辣椒，青葱，姜，色拉油，酱油，米酒，冰糖，秘制五香卤料。卤鸭头培训来长沙曾食坊小吃培训学校，由专业的老师手把手教学，从基本的调制卤水开始，肉类的去毛，剔骨，腌制，卤制等等，全套一系列教学。老师教过之后，学员亲自动手操作从基本的开始练习。学习没有时间限制。卤鸭头培训投资小，回报快，不需要高技能，所面向的消费群体又是*广范的，只要能坚持，调整好心态，几乎是零风险；特别适合中小创业者，它技术好掌握，可操作性强。

培训内容：

1：卤水

第一步，主要系统学习如何使用各类中药材，按照标准比例熬制卤水。这里重点学习掌握卤水配料、熬制时间、火候控制、调味等知识。

2：原料处理

第二步，主要系统学习如何处理各类原料，比如：鸭脖子、鸭头、鸭脚、鸭肠等。这里重点学习肉类的去腥、腌制等知识。

3：糖色

第三步，主要系统学习如何使用天然食材炒制卤鸭头专用糖色。

4：卤制

第四步，主要系统学习如何使用卤水卤制各类原料。这里重点学习掌握卤制时间、火候、上色等知识。

5：卤水保存

第五步，主要系统学习如何使用科学方法保存卤水，延长卤水的使用时间。

长沙曾食坊培训优势:

- 1、现卤鸭货整体技术，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。