

2.卤味鸭脖配料选取、

3.卤味鸭脖原料采购、

4.卤味鸭脖如何制作、

5.卤味鸭脖初步制作过程、

6.卤味鸭脖制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、

7.复习制作技术，独立完成卤味鸭脖的制作。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细卤味鸭脖培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。