

学脆皮烤鸭技术 广式脆皮烧鸭培训

产品名称	学脆皮烤鸭技术 广式脆皮烧鸭培训
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

学脆皮烤鸭技术 广式脆皮烧鸭培训

脆皮烤鸭是目前很火的一种烤鸭，大街小巷随处可见。鸭子经的处理工艺，然后经两次精心烤制而成，其色泽亮丽，皮脆肉香，口味鲜美，多吃不油腻，学做广式脆皮烧鸭培训，长沙曾食坊小吃实训，教技术配方。

广东脆皮烧鸭是一道汉族传统美食。烧鸭盛行于广东和香港地区，色泽金黄，酥脆鲜香，佐酒下饭，二者皆佳。以鸭肉为制作主料，脆皮烧鸭的烹饪技巧以烤菜为主。随着人员的流动，南北口味的交流，各地的消费者都喜欢上这一产品，很多酒店、餐馆、熟食档都有加工脆皮烧鸭。

广东烧鸭做法需要明确的是在做广东烧鸭的过程中控制好火候是重要的。广东烧鸭做法烧制的时候，尽量控制好火候，特别是烧制的后期，烧鸭不耐火，火候大就容易烧焦。这样在烧焦之后不仅色泽外观会显得暗淡黑沉，并且也会影响到口味！

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做脆皮烤鸭的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊脆皮烤鸭培训内容：

- 1.脆皮烤鸭的原料、
- 2.脆皮烤鸭配料选取、
- 3.脆皮烤鸭原料采购、
- 4.脆皮烤鸭如何制作、
- 5.脆皮烤鸭初步制作过程、
- 6.脆皮烤鸭制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、
- 7.复习制作技术，独立完成脆皮烤鸭的制作。

【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】

按照详细脆皮烤鸭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。