

教做烤鸭 脆皮烤鸭培训

产品名称	教做烤鸭 脆皮烤鸭培训
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

教做烤鸭 脆皮烤鸭培训

烤鸭之美是源于名贵品种的北京鸭，烤鸭以体型饱满、颜色均匀，以呈枣红色、焦黄为佳，无血染痕迹、皮质厚，皮层酥脆，外焦里嫩，有入口即化的感觉，一刀片下去就能闻到香味，并带有一股果木的清香，细品起来，味道更加美味者为上品。魅力小吃的北京烤鸭色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻。

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。

曾食坊烤鸭培训内容：

- 1、选鸭子、宰鸭、拔毛、打气、烫皮等步骤；
- 2、对加工处理的原材料进行烤制、熏制；
- 3、多种北京烤鸭的酱料调制方法；
- 4、学习北京烤鸭的烤制过程；

5、学习如何片烤鸭，装盘；

6、原材料的保存及成本核算

【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。