

广州味之兴餐饮教椒盐鸭货技术培训

产品名称	广州味之兴餐饮教椒盐鸭货技术培训
公司名称	广州市味之兴餐饮管理有限公司
价格	2800.00/件
规格参数	
公司地址	广州市白云区鹅掌坦社区西槎路99号
联系电话	15099970286 15099970286

产品详情

小吃街火爆的椒盐鸭货技术培训上哪能学，到味之兴学zhengzong椒盐鸭货技术培训，学会即可开店或摆摊，师傅一对一手把手教学，随到随学，学会为止，没有基础也不可怕，只要你想学，只要你够勤快，都能靠这门手艺吃饭，靠手艺吃饭不丢人，味之兴椒盐鸭货技术培训学费现在特惠价2800元，原价3800元，需要学习的就要抓紧，现场做这个项目的还不多，属于火爆新项目，小吃街火出圈的椒盐鸭头，椒盐鸭货类小吃凭什么这么火。鸭货类鸭头对切，干净入味，先卤后炸的工艺，要的就是这味。对半切的鸭头，一是为了能洗干净，二是能更入味。经过1小时的卤制之后，再进油锅炸酥，拌上椒盐。刚出锅的椒盐鸭头，香酥入骨，椒盐味儿喷香，撕开里头满是汁水，这味道绝了！

味之兴椒盐鸭货技术培训学费2800元,学习内容：卤鸭货类的卤水熬制，各种鸭货的清洗去腥，各种鸭货录制方法，采取先卤后炸再调味模式，现场实物教学，包教包会，鸭货类经过卤水卤制入味，香味浓郁，骨头入味，高温油炸锁香，炸好后再加入粉料调制，香味更加突出，炸后的鸭货肉质更加紧实，吃过骨头处还是有味的，加入调料拌制后香味更加多层次，百吃不腻。

味之兴椒盐鸭货培训品种有：椒盐鸭头、椒盐鸭脖、椒盐鸭舌、椒盐鸭翅、椒盐鸭脚、椒盐鸭肾、椒盐鸭肠、椒盐鸡脚等等，口味更是多样话，有招牌椒味，更有香辣味，孜然味，麻辣味。

味之兴特色椒盐鸭货学习流程：

- 1、面糊制作，面糊的配比、裹浆的方式方法
- 2、选材技巧，食材的选择及处理技巧
- 3、肉类腌制，肉制品材料的腌制和去腥方法
- 4、香料制作，秘制撒料的配比制作，秘制辣椒酱的配比制作
- 5、成品操作，油温的火力掌控、多种口味的讲解成品操作制作