

# 长沙鸭霸王培训班

产品名称	长沙鸭霸王培训班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

哪里学鸭霸王，长沙鸭霸王技术培训班

“鸭霸王”系列卤制品是根据现代人口味在传统卤制品的基础上进行了革命性的改革，其鸭头、鸭脖、鸭掌、鸭翅、鸭肝等卤制品颜色新鲜自然，口感鲜嫩，保湿性好，保鲜期长。鸭的营养价值很高，属凉性，科学的食用具有滋润养胃，平肝去火，健体美颜，益气养血，除湿去烦，开胃健脾，醒目安神，活血化淤，兹阴益肾之功效，深受人们青睐，鸭的吃法很多，吃鸭的人也越来越多，吃鸭以成为一种时尚，市场潜力巨大。

### 【培训品种】

- 1) 鸭系列：鸭锁骨、鸭脖、鸭爪、鸭翅、鸭胗、鸭头、鸭肠、鸭舌等；
- 2) 素菜类：毛豆、藕片、香干、土豆、腐竹、海带、木耳等。

### 【教学内容】

1. 老师讲述鸭霸王的背景来源及发展史。
2. 各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
3. 卤水的熬制，香辣酱的熬制，麻辣酱的熬制。
4. 老师教学员鸭霸王制作的流程与技巧。
5. 肉质、鲜汤等汤料的制作及保养。
6. 反复实践操作，练习操作流程。

7. 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

8. 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。