

香酥鸭配方教学长沙香酥鸭技术培训

产品名称	香酥鸭配方教学长沙香酥鸭技术培训
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

香酥鸭从选料上精益求精，严格要求，生长期在100天左右的湖鸭，配以十里八香制调料，结合几十种香料和中草药，经过长时间的密制，较终成为营养丰富、香味独特、口味浓郁的“特殊”菜肴。香酥鸭配方教学长沙香酥鸭技术培训

香酥鸭培训课程：

- 1.讲解香酥鸭的各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 2.香酥鸭配料的配制及方法。
- 3.香酥鸭未售完半成品的保存方法。

A、理论学习：

- 1、流程讲解，包括选址、人员配备、物资采购等。
- 2、项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3、经营小技巧，轻松创造。

B、示范讲解：

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2、老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

C、自我实践：

1、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查教学。

2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。