

学烤鸭技术培训湖南烤鸭培训

产品名称	学烤鸭技术培训湖南烤鸭培训
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

红星鹏飞小吃培训行业一家人力资源劳动保障局颁布的一所学校，老师一对一授课手把手教学，从基础的食材挑选开始教您，让您学习无忧经营不愁——【实力】

“北京烤鸭”肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来的，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”，“北京烤鸭”名闻中外。

吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热片成片（可以皮肉不分，片片带皮带肉，也可以皮肉分开，先片皮后片肉），蘸甜面酱，加葱白、黄瓜条，用特别的荷叶饼卷着吃；也可将酱油和蒜泥拌匀，同烤鸭肉一起用饼卷着吃；喜食甜的，可以蘸白糖吃；用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉吃，味道也*。片净肉的鸭架还可以加白菜、冬瓜煮汤，别有风味。

【培训内容】

- 1.鸭子的选择
- 2.鸭子的处理要点
- 3.鸭子的腌制技巧
- 4.鸭子的腌制处理，包括麻辣鸭，五香鸭等
- 5.烤鸭炉的使用方法
- 6.烤鸭的火候，上色控制技巧
- 7.酱料的配制
- 8.烤鸭片皮的技术

