

学习鸭霸王的做法湖南鸭霸王培训

产品名称	学习鸭霸王的做法湖南鸭霸王培训
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

【美食介绍】

“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。

你想做出辣、香、鲜、嫩、回味无穷的鸭霸王吗

【投资方式】

- 1、开一家鸭霸王专营店，以外卖为主;
- 2、开一家鸭霸王综合小酒店，以鸭霸王为特色，酒水、稀饭、面点等可一同经营;
- 3、可以在大型超市内设立鸭霸王特色风味专柜;
- 4、做室外夜市摊点，投资少，见效快;
- 5、可以在自己家里加工，批发给超市、宾馆、酒店、排挡、餐馆和夜市摊点;
- 6、现有酒店、餐馆、排挡、早餐店、夜市推点等饮食行业，可根据自己的经营情况，增加鸭霸王特色品种，提高竞争力。

【课程优势】

学校从事鸭霸王培训、小吃培训多年。拥有多年技术培训经验。我们有的培训基地，传授zhengzong鸭霸

王秘方绝不保留，zhengzong“鸭霸王”特卤技术面向全国技术培训，来人现场学习：现场操作，现场培训，学期2-3天，随到随学，学会为止，长期跟踪服务!

【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。