

# 烤鸭酱料配方长沙烤鸭培训

产品名称	烤鸭酱料配方长沙烤鸭培训
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

烤鸭酱料配方哪里有教学烤鸭是北京名食，它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。风味特点：色泽略黄，柔软淡香，夹卷其他荤素食物用，为宴席常用面点，更是家常风味小吃。

烤鸭历史悠久，起源于中国南北朝时期，当时《食珍录》中已记有炙鸭。朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴。为了增加鸭菜的风味，厨师采用炭火烘烤，成菜后鸭子吃口酥香，肥而不腻，受到人们称赞，即被宫廷取名为“烤鸭”。

培训课程安排：

- 1.鸭子的选择，
- 2.北京脆皮烤鸭腌制技巧，
- 3.烤鸭技术，
- 4.酱料配置，
- 5.鸭子削片技术，
- 6.烤鸭炉使用方法，
- 7.烤制技巧，

## 8.烤鸭颜色控制。

红星鹏飞教技能悉数一次性收费，教师手把手教。红星鹏飞的每一项技能都是份额配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会停止、技能免费晋级、终身技能免费盯梢效劳。

红星鹏飞口味共同，名师现场培训！欢迎调查，先品味，口味好，再决议学习，不上当受骗。