

学习做酱板鸭湖南酱板鸭培训

产品名称	学习做酱板鸭湖南酱板鸭培训
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

酱板鸭是以鸭、酱料为主，通过杀鸭、退毛、擦盐、复腌、用谷草引火，撒上糠壳，待初烧青烟散去，将鸭子反复熏烘至金黄色即成的一道美食。酱板鸭成品色泽深红，皮肉酥香，酱香浓郁，滋味悠长，具有、顺气、健脾、养胃、美容之功效，是风靡大江南北的一种传统风味名吃。

学习品种

酱板全鸭、酱鸭鸭脖、酱鸭鸭腿、酱鸭鸭头、酱鸭鸭翅、酱鸭鸭舌、酱鸭鸭胗等...

课程内容

- 1、学习酱板鸭制作所需的器具、设备的使用购置
- 2、学习酱板鸭所用香辛料的作用及使用方法
- 3、学习酱板鸭的鸭子选材及处理方法
- 4、学习酱板鸭专用汤料的调配
- 5、学习酱板鸭、鸭杂等的卤制、烤制全过程
- 6、学习酱板鸭特殊口味的把握与调整
- 7、学习加工酱板鸭相关事项
- 8、学习酱板鸭卤水、酱板鸭产品的的保管与存放
- 9、学习酱板鸭原材料和设备采购渠道

10、学习开店装修布局营销等知识

为什么要选择来好红星鹏飞学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为有yiliu的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，红星鹏飞作为长沙一家连锁品牌教学机构，多家实体店，可以来红星鹏飞，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势;

培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止;选择我们。选择成功!