

# 学做烤鸭小吃技术湖南烤鸭技术培训

产品名称	学做烤鸭小吃技术湖南烤鸭技术培训
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

北京烤鸭是具有世界声誉的北京菜式，特别用木炭火烤制，色泽红润，外脆里嫩。肉质肥而不腻，被誉为“天下美味”；是近年扑香一条街的美食！

北京烤鸭色泽圆润，皮酥肉嫩，油而不腻，入口生津，回香不绝。与传统的北京烤鸭、吊炉式烤鸭有本质的区别。我们采用焙烤工艺，烤制过程直观，一目了然，使产品更卫生、更健康、更安全！包含：技术传授，配方转让。

我们烤鸭培训流程：

- 1、烤鸭设备及用具的配备使用与进货渠道
- 2、加工原料的选择及调味原料的方法运用
- 3、烤鸭的前期加工及调味基本知识讲解
- 4、卤水调制及烤鸭制作工艺流程和时间掌握
- 5、烤鸭的片切与加工注意事项
- 6、单独烤鸭酱料制作与后期技术指导。

内容：本班专修zhengzong的北京烤鸭，啤酒烤鸭，脆皮烤鸭三大类技术工艺，培训要点有的选择，中草药的认识及采购，烤鸭的腌制技巧及配方，烤鸭工艺，烤鸭上色处理法，烤鸭炉的使