

学做酱板鸭湖南酱板鸭培训

产品名称	学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，历史悠久，历来于市场，长期以来作为酒店的一道特色名菜，深受顾客欢迎和称颂。好好呷小吃培训基地，在经过多年的研发和改进中，结合传统制作工艺，合理运用了现代食品科学调味方法，使得加工更为简捷方便，而口感比传统制法更美好，回味更持久，出品率更高，经营者利润更为可观。酱板鸭制作工艺讲究，口感丰富，在于合理运用调味品，但操作并不是特别复杂，通常1~2人即可加工经营，投资几百上千元即可，有无店面均可销售，是小本经营者创业起步的好门路

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，化淤，兹阴益肾之功效，深受人们青睐，酱板鸭即可作为休闲小吃，又可作为酒席上的特色菜肴。

培训内容

酱板鸭系列：

酱板鸭脖、酱板鸭翅、酱板鸭爪、酱板鸭拐、、酱板鸭舌、酱香鱼和豆制品等等。、

[图][图][图]培训要点

分别介绍其原材料的选购，

使用设备及用具的配置，

加工原料的处理工艺，

中药材的放量配制，

口味的把握与调整，

各种卤汤的调制配方，

香辛料的认识及使用方法，

整个制作工艺流程及注意事项。