

挂炉脆皮烤鸭加盟果木烤鸭技术培训

产品名称	挂炉脆皮烤鸭加盟果木烤鸭技术培训
公司名称	北京永创兴源餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市大兴区兴华大街(二段)3号院4号楼18层2115
联系电话	01057158541 15210278909

产品详情

挂炉脆皮烤鸭加盟果木烤鸭技术培训

北京烤鸭培训加盟电话 烤鸭技术培训：“烤鸭”现在市场上常见的有“北京烤鸭”“啤酒烤鸭”“脆皮烤鸭”三大类，烤法有有挂炉烤、焖炉烤和叉烧烤。挂炉和焖炉烤最普遍。挂炉烤与焖炉烤的不同之处在于：前者一般以枣、桃、杏等质地坚硬的果木为燃料，关上炉门用暗火烤，现在常见的烤法也可以用电烤箱来烤，以质量来说，碳烤的要更香，皮更脆些，电烤则美观方便些，两者有异曲同工之妙。烤鸭色呈枣红，油润发亮，皮脆肉嫩，腴美香醇，处焦里嫩，香气扑鼻。北京总部电话：15210278909（孟娟）15117962340 15116901232（胡经理）微信同步 烤鸭培训内容：本班专修正宗的北京烤鸭，啤酒烤鸭，脆皮烤鸭三大类技术工艺，培训要点有鸭子的选择，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，烤鸭炉的使用方法及烤鸭卤汁配方制作等全部烤鸭技术。学习烤鸭学费800元，本教学资料专为教学使用,亲笔手写本,完全实战性技术,资料从原辅料理论,香料配比,配方调汤每个品种的实战操作,产品风味,工艺要点,均有详细描述并负责长期的技术更新指导。学习一次，受益一生。