

# 湖南专业酱板鸭鸭霸王技术培训学校

产品名称	湖南专业酱板鸭鸭霸王技术培训学校
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
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

红星鹏飞酱板鸭培训小吃培训项目 红星鹏飞凉拌菜项目介绍：红油凉菜培训地地道道的四川红油凉菜,其加工过程不要用专业的工具,品种有很多,如:凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜凉拌豆干、凉拌粉丝、凉拌海带丝、凉拌拉皮、腐竹、海白菜、凉拌豆筋、贡菜、麻油莴笋、凉调萝卜丝、凉拌皮冻、酸豆角、凉拌豆皮等40多种时令凉拌小菜。长沙市红星鹏飞厨师培训学校师资 长沙市红星鹏飞学校人力资源和社会保障厅批准成立的一所烹饪学制教育学校。该校从2008年创建以来,以培养和造就烹饪人才为己任,艰苦创业,勤俭办学,为省内餐饮业培养出了无数烹饪技术人才,现大多数是饮食业的骨干,都开办了各种各样的餐饮店、加盟店。其专业性强,师资力量雄厚,教学质量高。长沙红星鹏飞厨师培训学校,达到教育培训机构设置标准,有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。

学校宗旨：发展厨师职业教育,切实提高餐饮行业从业人员素质 厨艺技能水平 学校愿景：打造厨师精英 学校使命：传递“更快、更优”的技术价值 学校精神：诚信思进,创新务远 学校价值观：专业进取 追求成功 不断创新 联系我们 加盟培训咨询热线 13135218825刘校长 卤水中忌加入酱油：红卤中的金黄色是\*糖色来产生的,千万不能以酱油来代替,加糖色卤制的原料色泽金黄,不易变黑,而加入酱油的卤水,时间稍长,经氧化后便会使色泽发黑发暗,时间越长,色泽越黑越深,所以,有的朋友卤制的原料是黑色的不是金黄色,就是那个道理。卤水在不使用时,应烧沸后放入搪瓷桶内,令其自然冷却,且不要随意晃动。另外,桶底还应垫上砖块,以保持底部通风。若是夏天,卤水必须每天烧沸,如果有条件,还可放入冷库中存放。卤水在长期不用时,也应时常从冷库中取出烧沸,冷却后再放入库中。

以上仅是笔者制作川式卤水的一点经验和体会。鸭霸王市场分析：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,活血化淤,兹阴益肾之\*\*\*\*\*,深受人们青睐,鸭的吃法很多,吃鸭的人也越来越多,吃鸭以成为一种时尚,市场潜力巨大。陆丰酱板鸭培训小吃培训项目 鸭霸王培训学习内容：整鸭、鸭勃、鸭翅、鸭脚、鸭肠、鸭肾、鸭骨架等鸭系列、猪头、猪耳、猪脚、猪肚、猪肠等猪系列、牛肉、牛肚、牛蹄筋等牛系列、毛豆、豆腐、土豆、莲藕、海带等素食系列一共几十种产品；酱板鸭课程安排

- 1.酱板鸭所用器具、设备的使用购置。
- 2.讲解酱板鸭所用香辛料的作用及使用方法。
- 3.酱板鸭的\*\*\*\*\*选材及处理方法。
- 4.培训酱板鸭专用汤料的调配。
- 7.培训酱板鸭、鸭杂的卤制、烤制全过程。
- 8.培训酱板鸭特殊口味的把握与调整。
- 9.培训加工酱板鸭相关事项。
- 10.培训酱板鸭卤水、酱板鸭产品的的保管与存放。

11.投资预算分析及经营方法。 是卤汁中应该加入一定量的鸡精和味精