

漳州姜母鸭培训学习 漳州姜母鸭烹饪培训

产品名称	漳州姜母鸭培训学习 漳州姜母鸭烹饪培训
公司名称	厦门食货君餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市湖里区枋湖北二路县后社379号宏瑞商务中心B栋二楼
联系电话	05925779550 18159881965

产品详情

.详细.咨.询.：.1.8.1.5.9.8.8.1.9.6.5. 同wei xin

姜母鸭以红面番鸭为原料，用芝麻油将鸭肉炒香后，再加入老姜（姜母）及米酒等炖煮而成。成菜味道鲜香，甘辛兼备，且具有疏肝润肺、养胃健脾、舒筋活血、祛寒化痰等功效。据《中国药谱》及《汉方药典》两书所载，“姜母鸭”原系一道宫廷御膳，相传为商代名医吴仲所创，后来流传至民间，遂成为一款名菜。厦门姜母鸭一般以套餐的形式出现，其吃法类似于北京的涮羊肉火锅。“姜母鸭”上桌后，可随鸭心、鸭肝、鸭胗、鸭肠、鸭血、水发粉丝、洋白菜、水发腐竹等配菜烫食，最后还可以上一些杂面煮食。现在有的朋友想要开店创业可又不知道如何做好美味的焗饭,就会寻找培训姜母鸭的培训机构,那哪里姜母鸭培训好呢？

厦门食货君餐饮管理有限公司旗下食货君餐饮小吃培训学校，是一家集餐饮培训、餐饮咨询、餐饮业务策划与服务，为一体的综合性餐饮业服务公司，以真诚扶持创业为向导并提供优质的特色美食技能为目标的培训机构。以培养“汇集天下名吃，培养创业精英”为己任，秉承“专业、诚信、务实、创新”的经营理念，专心致力于饮食文化的传播与推广。通过对学员一对一的实操技术培训和技术理论培训；成功的创业渠道指导；创业店铺开张后续服务，一体化的流程；力图让每位有梦想的学员最快最稳的创业成功。

食货君提醒您来电特惠：18159881965，包您有意想不到的收获！

食货君联系人：小雷老师-----联系QQ:2391506421

24小时财富热线:18159881965(随时恭候您的来电-可以加微信详情了解)

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

培训内容:

1、姜母鸭的系统讲述；2、姜母鸭原料的选购；3、姜母鸭食材的预加工；4、姜母鸭加工的基本标准；5、姜母鸭加工的工艺步骤；6、姜母鸭经营定价原则；7、培训调味品及原

料的货源渠道；

如果你想要咨询更多美食项目都可以随时咨询我小雷老师哦~~~18159881965

如果你想学习了解正宗上百种美食技术请搜索食货君餐饮培训学校

如果你想要了解更多美食信息请登入<http://www.shihuojun.com/>