

长沙烤鸭培训学正宗烤鸭

产品名称	长沙烤鸭培训学正宗烤鸭
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

长沙烤鸭培训学正宗烤鸭 烤鸭，是北京名食，它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。

风味特点：色泽略黄，柔软淡香，夹卷其他荤素食物用，为宴席常用面点，更是家常风味小吃。

烤鸭”现在市面上较普通的有“北京烤鸭”“脆皮烤鸭”啤酒烤鸭”三类，烤鸭制作方式有焖炉烤，挂炉烤和叉烧烤。焖炉烤和挂炉较常见。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，碳烤的皮更脆些，要更香，电烤则美观方便些，两者有异曲同工之妙。

烤鸭培训细则

- 1、烤鸭设备及用具的配备与使用；
- 2、加工原料的选择及调味原料的运用；
- 3、烤鸭的前期加工；
- 4、调味基本知识；
- 5、烤鸭制作工艺流程；
- 6、烤鸭酱的制作；

- 7、烤鸭的片切与标准食用方法；
- 8、烤鸭加工注意事项；
- 9、原料采购货源信息；
- 10、经营选址及生意诀窍。

烤鸭培训课程

- 1.烤鸭的腌制技术；
- 2.制作中草药的认识，香料的原料，作用；
- 3.调味料的时间和顺序；
- 4.后期制作的各项技术指导；
- 5.设备的认识及各项优缺点；
- 6.设备和配料的采购渠道；
- 7.烤鸭料汁的做法和配方；

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，免学费，只收取报名费1888元，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前预约1人学费可以两个人来学

时代阳光大道西600号红星鹏飞学校

长沙小吃培训网址 <http://www.cshxpf.com/>

湖南小吃培训网址 <http://www.ssxcm.com/>

特色小吃培训网址 <http://www.slf58.com>

想创业，找红星鹏飞

教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级

长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！

