

# 湖南常德鸭霸王技术培训 学做鸭霸王专业教做鸭霸王

产品名称	湖南常德鸭霸王技术培训 学做鸭霸王专业教做鸭霸王
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韶山路口
联系电话	15674872431

## 产品详情

湖南常德鸭霸王技术培训 学做鸭霸王专业教做鸭霸王

### 培训项目介绍

#### 常德鸭霸王培训

“鸭霸王”系列卤制品是根据现代人口味在传统卤制品的基础上进行了革命性的改革，其鸭头、鸭脖、鸭掌、鸭翅、鸭肝等卤制品颜色新鲜自然，口感鲜嫩，保湿性好，保鲜期长。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，兹阴益肾之功效，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。

你想做出辣、香、鲜、嫩、回味无穷的鸭霸王

#### 一、投资方式：

1、开一家鸭霸王专店，以外卖为主;

- 2、开一家鸭霸王综合小酒店，以鸭霸王为特色，酒水、稀饭、面点等可一同经营;
- 3、可以在大型超市内设立鸭霸王特色风味专柜;
- 4、做室外夜市摊点，投资少，见效快;
- 5、可以在自己家里加工，批发给超市、宾馆、酒店、排挡、餐馆和夜市摊点;
- 6、现有酒店、餐馆、排挡、早餐店、夜市推点等饮食行业，可根据自己的经营情况，增加鸭霸王特色品种，提高竞争力。

红星鹏飞小吃培训中心从事鸭霸王培训、小吃培训多年。拥有15年多专业技术培训经验。我们有专业的培训基地，传授正宗鸭霸王秘方绝不保留，正宗“鸭霸王”特卤技术面向全国技术培训，来人现场学习：现场操作，现场培训，学期2-3天，随到随学，学会为止，长期跟踪服务!

## 二、红星鹏飞常德鸭霸王培训课程内容

### 培训种类

1)鸭系列：鸭锁骨、鸭脖、鸭爪、鸭翅、鸭胗、鸭头、鸭肠、鸭舌等；2)素菜类：毛豆、藕片、香干、土豆、腐竹、海带、木耳等。

### 培训课程

1. 了解鸭霸王的特点、背景来源及发展前景。
2. 制作鸭霸王的器具、设备的配置、采购和使用方法。
3. 讲解天然香辛料的作用及分类、选料与加工。
4. 培训畜肉类、禽肉类、素菜类等原料的处理。
5. 培训高汤配方、熬制技术与火候的掌握。
6. 卤水的配方与熬制技术。
7. 培训卤水的调色技术。
8. 培训卤水的调香技术。
9. 培训卤水的调味技术。
10. 培训鸭霸王麻辣味、香辣味等不同风味的调制方法。
11. 培训各种大型及小型肉类的腌制及卤制时间。
12. 培训卤制品的保水、保鲜技术。
13. 培训系列荤素卤制品加工的全程工艺。
14. 培训卤水的保管与存放。
15. 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。

### 培训时间

根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。