

正宗烤鸭培训特色板鸭学习

产品名称	正宗烤鸭培训特色板鸭学习
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

正宗烤鸭培训特色板鸭学习 手撕烤鸭 是目前市场上唯一的非油炸的健康绿色食品。它采用二十多种名贵中药并容纳江南风味精心制成，色泽金黄，皮带芝麻，骨脆肉嫩，味道鲜美，绝不油腻。绝不含任何色素和防腐剂，是居家旅游的健康食品。现在由中国香港、*、广州、上海四大城市迅速蔓延到上千家的合作店，浙江、上海、杭州、江苏、东北等地许多的合作店每天可卖上千只！靠的是什么？是品质！是回头客！

手撕烤板鸭平均每只利润在十元左右。可谓是零风险投资，百分百利润！您只需一台烤箱就可开店。

学手撕板鸭哪里有？专业手撕烤鸭培训学校，手撕板鸭培训班 学手撕板鸭多久可以学会
学手撕板鸭多少钱 哪里教烤鸭技术正宗？手撕板鸭培训哪里有？（西安市 宝鸡市 渭南市 咸阳市 铜川市 延安市 商洛市 汉中市 榆林市 安康市 杨凌地区、武功县，郑州，开封，洛阳，石家庄、唐山、秦皇岛、邯郸、邢台、保定、张家口、承德、沧州、廊坊、衡水，南阳，漯河，许昌，三门峡，平顶山，周口，驻马店，新乡，鹤壁，焦作，濮阳，安阳，商丘，信阳，济源）

手撕烤鸭特色：色泽红艳、肉质细嫩、味道醇厚、肥而不腻、口感外酥里嫩、入口奇香四溢.....

市场前景：手撕烤鸭的烤制，分明炉（即挂炉）和焖炉两法。特色就是使用挂炉烤法烤制，它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。

手撕烤鸭培训内容：

手撕烤鸭所用器具、设备的使用购置。

讲解手撕烤鸭所用香辛料的作用及使用方法。

手撕烤鸭的鸭子选材及处理方法。

培训手撕烤鸭专用料的调配。

培训手撕烤鸭、鸭杂的卤制、烤制全过程。

培训手撕烤鸭特殊口味的把握与调整。

培训加工手撕烤鸭相关事项。

培训手撕烤鸭卤水、手撕烤鸭产品的的保管与存放。

投资预算分析及经营方法。

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！