

脆皮烤鸭培训北京烤鸭做法学习

产品名称	脆皮烤鸭培训北京烤鸭做法学习
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

脆皮烤鸭培训北京烤鸭做法学习 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！

北京烤鸭分为两大流派，而北京较著名的烤鸭店也即是两派的代表。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”。烤鸭培训色泽金黄，香味诱人，口感外酥里嫩，料入肉内，香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，骨里透香，回味无穷。本校的烤鸭正是凭借其迷人口味，一吃难忘，做烤鸭生意投资小，利润高，风险低，红星鹏飞为您提供了一个可靠的创业机会!商业街、社区里、超市内、学校旁.....处处是开店的好地方！我们以诚对待每一位前来学习的朋友！

培训课程：1.鸭子的选择。2.鸭子的处理要点。3.鸭子的腌制技巧。4.鸭子的去腥技巧。5.酱料的配着技巧。6.上色控制的技巧。7.整体流程的演示。8.上手操作的步骤。9.学习期间的注意事项。10.全部流程的操作。

烤鸭培训流程：1、烤鸭设备及用具的配备使用与进货渠道2、加工原料的选择及调味原料的方法运用3、烤鸭的前期加工及调味基本知识讲解4、卤水调制及烤鸭制作工艺和时间掌握5、烤鸭的片切与加工注意事项6、单独烤鸭酱料制作与后期技术指导。