

常德鸭霸王培训学校

产品名称	常德鸭霸王培训学校
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

常德鸭霸王培训邵阳鸭霸王培训益阳鸭霸王培训

鸭霸王培训：

- 1、所需器具、设备的使用及购买选址
- 2、讲解所用香辛料的作用及使用和鸭脖选材及处理方法
- 3、专用汤料的调配与鸭脖的卤制过程
- 4、各种调料的认识及卤水调制做法详细过程
- 5、成品调色技术及原料进货渠道
- 6、卤水保存方法及后期技术指导.

鸭霸王荤菜系列：

鸭脖、鸭头、鸭掌、鸭翅、鸭肠、鸭锁骨、鸭心、鸭食管、鸭舌

鸭 我们就可以做到：

.技术配方毫不保留包你学会！（学时自己实际动手操作）

.后期学回去开店摆摊做自己的加盟品牌完全不受限制

.开店所需设备介绍购买渠道~免费

.开店所需装修及经验指导~还是免费

.开店后期技术指导竟然也是免费！霸王素菜系列：豆干、海带、莲藕、萝卜干、毛豆、花生、腐竹。

鸭脖——韧劲耐嚼 麻辣相宜

鸭翅——肉质丰富 美味可口

鸭架——麻辣鲜香 尝而忘返

鸭爪——皮薄耐嚼 麻辣劲足

鸭头分长唇、宽舌、头皮、脑等，分而食之，各司其味。有个性的便是鸭脑，软如豆腐，对口吮，入嘴后那股油香和细腻的口感，让人意犹未尽。

酱板鸭——韧劲适度 满口留香

鸭舌——爽滑鲜嫩 脆软鲜香

凤爪——色泽绛红 香辣入骨

蔬菜类:

藕片——入口脆嫩 味鲜爽口

萝卜——鲜香甜脆 回味悠长

腐竹——色泽金黄 口感细腻

海带结——柔韧翠绿 营养健康

豆类:

豆皮——松软可口 齿颊留香

毛豆——翠绿鲜香 口感柔和

香干——鲜香可口 营养丰富

猪类:

猪手——皮爽肉滑 肥而不腻

猪耳尖——佐酒美食 鲜脆爽口