

长沙干锅鸭头培训 正宗干锅鸭头技术培训

产品名称	长沙干锅鸭头培训 正宗干锅鸭头技术培训
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

干锅鸭头做法哪里有学 湖南长沙干锅鸭头技术培训

干锅鸭头色泽红亮、口感软烂而不失其形、荤素调配合理、口味丰厚(不麻不辣、微麻微辣、中麻中辣、高麻高辣)老少皆宜。干锅鸭头，富含胶质蛋白，口感香嫩爽滑、软糯，吃时有回味，鸭脑髓养分丰厚，且具有美容的功效。

懒得看字读贴的朋友，可拨打或加微信直接咨询详情！一切餐饮小吃创业项目，开店、摆摊、材料、设备、费用、装修设计谋划等等问题！【红星鹏飞总部】曾好皆可为你细心一一解答！

锅底特征：味道纯香、鲜美；麻、辣味适中，红油清亮；辣鸭头吃完后，可以加火锅汤料再涮火锅菜，即“一锅两吃”；“辣鸭头”的锅内配料（菜）有：特制卤鸭头；香菇；青笋条；萝卜干；青椒；大蒜；干辣椒节；辣椒面；花椒；白芝麻；大葱；洋葱；克己干锅香辣酱；克己干锅老油等等。

干锅鸭头选料精密、考究，提早秘料腌渍入味，油品正宗。鸭头、油品的选用直接决议着菜品的口味。辅配特有香辣配料，香辣等级：微辣、中辣、高辣。其口味风味浑厚、香辣爽口、香而不腻、老少皆宜，去湿开胃，四季可食、理气、舒血、滋养，因健康甘旨深受大众喜爱。本菜系干锅香辣鸭头选用优质鸭头，提早秘料腌渍入味，辅配特有香辣配料，川菜风味浑厚，入口香辣脆绵，回味耐久。

长沙红星鹏飞干锅鸭头训练内容

1.干锅香辣酱秘方和制造技能：

香辣酱是干锅辣鸭头制造的中心之一，也是制造其他干锅产品的母料，其制造方法特别考究，需求三十几种原资料精密制造而成。香辣酱料存放时刻和运送时刻技巧

2.干锅辣油秘方和制造技能：

干锅辣油是干锅辣鸭头的中心之一，其制造方法特别考究，需求经过 5 大程序才能完成。干锅辣油，制造好后，使用时刻越长越好。

3.干锅卤料包秘方和制造技能：

干锅卤料包是加工辣鸭头产品不行短少的资料，其配料达二十多种。

早餐油条类培训——油条，麻球，现磨豆浆、营养稀饭等

早餐包子店培训——长沙德园包点，馒头，烧麦，桥麦，花卷，肉包，营养粥烧麦，馒头，花卷，蒸饺，馄饨，小茼包，绿豆粥等等

早餐粉技术培训——牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，凉粉，凉面，凉皮等...

早餐饼技术培训——梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，等等

快餐技术类培训——浏阳蒸菜，猪脚饭，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等...

特色菜技术培训——平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，九子香辣蟹，特色火锅、特色干锅等..

夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，脆皮玉米（新），铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃..

卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤等...

小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，

酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，鲜榨果汁，现做冰淇淋