

# 周记黑鸭培训 长沙秘制卤水鸭霸王培训

产品名称	周记黑鸭培训 长沙秘制卤水鸭霸王培训
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

### 周记黑鸭培训 长沙秘制卤水鸭霸王培训

周记黑鸭是采用祖传神秘配方和特殊现代特殊工艺制作出来的。它‘味道好极了’！刚入口时“有点甜”，然后“越来越辣，啃完后‘嘴边还留余香’。它皮黑肉嫩，醇厚不腻，香鲜美味，具有麻、辣、香、甜、酥、嫩之特点。而且肉质劲道，鲜嫩诱人；不仅闻的香，而且吃的香。看了更让人急于品尝。因其色泽黄黑而得名，其回味悠长。甜中带辣、辣中带麻、麻中带香、香味入骨。

## 培训内容：

周记黑鸭类：黑全鸭 黑鸭脖 黑鸭肝 黑鸭锁骨 黑鸭头 黑鸭翅  
黑鸭肠 黑鸭心 黑鸭舌 黑鸭胗 黑鸭掌 黑鸭翅尖 黑鸭鸭肝等

卤辅助系列：香干 千张 蓑衣干子 腐竹 莲藕 海带 土豆等

## 培训课程：

讲解鸭附件的挑选、初步处理方法。

讲解黑鸭所用香辛料挑选使用方法。

培训黑鸭的鸭子、附件腌制比例。

培训腌制汤料多次使用方法。

培训黑鸭卤水配置、制作、储存方法。

培训黑鸭专用汤料的重复使用方法。

培训黑鸭、鸭附件肉质口感变紧实过程。

培训黑鸭卤水、成品的的保管与存放。