

北京烤鸭培训

产品名称	北京烤鸭培训
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

北京烤鸭培训

培训内容

- 1、烤鸭设备及用具的配备与使用;
- 2、加工原料的选择及调味原料的运用;
- 3、烤鸭的前期加工;
- 4、调味基本知识;
- 5、烤鸭制作工艺流程;
- 6、烤鸭酱的制作;
- 7、烤鸭的片切与标准食用方法;
- 8、烤鸭加工注意事项;
- 9、原料采购货源信息;
- 10、经营选址及生意诀窍。

培训课程安排

理论学习:

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富.

示范讲解:

- 1.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

烤鸭的主料选用填鸭。因为填鸭具有填养时间短，育肥快，肥瘦分明，皮下脂肪厚，鲜嫩适度，不腥不酸。是制作烤鸭的最理想原料。