

青岛专业培训干锅鸭头技术，学习干锅鸭头多少钱

产品名称	青岛专业培训干锅鸭头技术，学习干锅鸭头多少钱
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

干锅鸭头是一道起源于河北石家庄，后在河北、四川、重庆、山东等地都较有特色的地方名菜，香辣特色老少皆宜，去湿开胃，四季可食、舒血、滋补，因健康美味深受大众喜爱。干锅香辣鸭头选用优质湖鸭，提前秘料腌渍入味，辅配特有香辣配料，川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，回味长久，是佐餐、饮酒、团聚餐饮新宠。青岛膳学派干锅鸭头经过12道工序，68种香料及药材而成。鸭头川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，入口香辣脆绵，令人胃口大开!吃完鸭头后还有丰富的菜品，鸭血、大白菜、土豆片、豆皮、面鱼，的蔬菜清爽口感，更为浓烈，营养更加丰富。

青岛膳学派干锅鸭头培训内容：

- 1、香料和原材料的选择和应用以及比例搭配。
- 2、糖色炒制和保存方法。
- 3、蔬菜的加工处理方法。
- 4、肉质品的加工处理方法。
- 5、调料、油料、香料、佐料的配制和制作技巧。
- 6、干锅主料的卤制，底料的炒制，老油的熬制核心技术。
- 7、干锅酱制作及保管技术。
- 8、麻辣、泡椒、香辣、五香等味型干锅主料的调制绝配方。
- 9、各味型干锅的烹饪技术和程序。

10、干锅装盘技巧，点缀拼盘技术。

11、干锅红油的提炼与保存。