

# 长沙学脆皮烤鸭技术 正宗北京烤鸭培训

产品名称	长沙学脆皮烤鸭技术 正宗北京烤鸭培训
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

### 长沙学脆皮烤鸭技术 正宗北京烤鸭培训

烤鸭是具有世界声誉的北京著名菜式，由中国汉族人研制于明朝，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。北京烤鸭分为两大流派，而北京\*\*著名的烤鸭店也即是两派的代表。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。

### 培训内容

#### 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。

#### 自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导。
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

#### 操作内容

- 1、鸭子的选取；
- 2、腌料的配置；
- 3、控制烤鸭的火候；
- 4、荷叶饼的制作；
- 5、鸭肉鸭架的分离方法；
- 6、甜面酱的制作；
- 7、鸭架汤的制作；
- 8、椒盐鸭架的制作。

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到，、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲自动手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢