

烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛

产品名称	烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛
公司名称	常熟市牛真牛餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	江苏省常熟市支塘镇支川路58号
联系电话	18550519634 18550519634

产品详情

“牛好牛”餐饮有限公司专注于全国加盟为主，拥有自己的管理团队80人，还有自己的技术产品研发团队50人以上，和有着市场营销的人员100人以上。

烤鸭烤制可分为两种——挂炉烤鸭和焖炉烤鸭。

配料烤制完成的鸭子用刀削成小片，叫做“片鸭”，理想情况下2分钟30秒片完，配以大葱丝、黄瓜丝、甜面酱，用薄饼卷着食用。剔除鸭肉后剩余的鸭架可以用来煲汤。

北京烤鸭培训

北京烤鸭以填鸭为主料，经烤制而成。其特点是色泽光润，皮脆肉嫩，腴美醇香。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热切成片，蘸甜面酱，加葱、黄瓜条，用特别的荷叶饼卷着吃；也可将酱油和蒜泥拌匀，同烤鸭肉一重用饼卷着吃；喜食甜的，能够蘸白糖吃；用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉吃，滋味也极佳。片净肉的鸭架还能够加白菜、冬瓜煮汤，别有风味。

广州专业的烧腊培训创业班

细节决定成败，这话一点都不假，烤鸭系列技术培训，要做出滋味美妙绝伦的卤菜，必须关注到细节方面。首先是卤水的保存，保存好了才能反复使用，味道越来越醇厚，卤肉才会越来越香，这个叫老卤。如果没有老卤，一般卤菜的味儿都不够上桌。

新手应该怎么练习？

1、将整个过程熟稔于心，反复的操作卤制；

- 2、准备少量的卤货，尝试卤制一下，掌握各种生货的卤制时间；
- 3、整个卤制的练习过程需要自己去实际操作把控才行，要做出一锅醇厚的卤汁。

烤鸭系列技术培训-常熟市牛真牛(推荐商家)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。行路致远，砥砺前行。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司（www.lwnrg.com）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!