

学正宗广式烧鸭技术 正宗脆皮烧鸭培训

产品名称	学正宗广式烧鸭技术 正宗脆皮烧鸭培训
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

学正宗广式烧鸭技术 正宗脆皮烧鸭培训

广式脆皮烧鸭是一道地方传统美食，盛行于广东和香港地区，色泽金黄，酥脆鲜香，佐酒下饭，二者皆佳。广式脆皮烧鸭，鸭皮最有特色，与我们观念里的的鸭皮不大一样，颠覆传统鸭皮肥厚难吃的观念，广式脆皮烧鸭薄而脆，薄入纸，吃起来脆脆的，鸭肉咸香口味，鲜嫩多汁。

培训详情

- 1、工具及材料的认识与讲解；
- 2、秘制烧鸭酱的调制方法与讲解；
- 3、皮水的调制方法与讲解；
- 4、烧制过程中的火候与时间控制；
- 5、实操过程中的重点与难点分析；
- 6、经营过程中的成本管理分析

培训时间：不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

教学优势

- 1.名师亲身授课，名师辅导；
- 2.纯实操演练，开店模式教学，包学包会；

3.正规模式教学，非小作坊形式；

4.产品正宗、制作标准化，无保留教学，系统化教学，详细配方，易学易懂、无需任何基础要求。

红星鹏飞是长沙非常具实力技术一流的特色美食及研发的正规培训学校，红星鹏飞办学早，教学经验丰富，教师技术全面精湛，对学生有耐心，负责任。诚信办学，口碑好。辅助开店创业，在红星鹏飞学技能，