

# 长沙正宗酱板鸭培训

产品名称	长沙正宗酱板鸭培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	1680.00/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

### 长沙正宗酱板鸭培训

酱板鸭是以鸭、酱料为主，通过杀鸭、退毛、擦盐、复腌、较后用谷草引火，撒上糠壳，待初烧青烟散去，将鸭子反复熏烘至金黄色即成的一道美食。

培训品种：

酱板鸭、酱鸭腿、酱鸭脖、酱鸭头、酱鸭翅、酱鸭舌、酱鸭胗

培训内容：

- 1.酱板鸭所用器具、设备的使用购置。
- 2.讲解酱板鸭所用香辛料作用及使用方法。
- 3.酱板鸭鸭子、鸭杂选材及处理方法。
- 4.酱板鸭的卤制、烤制全过程。
- 5.各种调料的认识及采购信息；
- 6.店面选址及经营管理技巧。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

选择到红星鹏飞厨师学校学做小吃的10条理由

- 1、投资小，千元就可做。
- 2、见效快，开业即有现金流。
- 3、操做简，人人都能学会。
- 4、控制易，不复杂。
- 5、市场大，民以食为天。
- 6、销售多，吃了还要买。
- 7、分险小，摆摊就可做。
- 8、利润稳，容易培养回头客。
- 9、老师好，学到真功夫。
- 10、亲自动手，现场教学