

# 莱西培训正宗烤鸭技术，配方全部公开

产品名称	莱西培训正宗烤鸭技术，配方全部公开
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

膳学派培训中心鸭子的选择。鸭子的处理要点。鸭子的腌制技巧。鸭子的去腥技巧。酱料的配着技巧。上色控制的技巧。整体流程的演示。上手操作的步骤。学习期间的注意事项。全部流程的操作。相传，烤鸭之美，是源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界较优质的一种肉食鸭。

相传，烤鸭之美，是源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界较优质的一种肉食鸭。据说，约起于千年前左右，因历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，游猎而养，一直延续下来，才得此优良纯种，并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一种白鸭，故名“填鸭”。不仅如此，北京鸭曾在百年以前传至欧美，一鸣惊人。因而，作为优质品种的北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。

烤鸭它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。烤鸭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家烤鸭店，到我们膳学派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳学派培训课程:

- 1、烤鸭设备及用具的配备与使用;
- 2、加工原料的选择及调味原料的运用;
- 3、烤鸭的前期加工;
- 4、调味基本知识;
- 5、烤鸭制作工艺流程;

- 6、烤鸭酱的制作;
- 7、烤鸭的片切与标准食用方法;
- 8、烤鸭加工注意事项;
- 9、原料采购货源信息;
- 10、经营选址及生意诀窍。