

东营可以学正宗烤鸭技术

产品名称	东营可以学正宗烤鸭技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

烤鸭技术有学，哪里有烤鸭培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

果木烤鸭是一道传统名菜，低温高压而成,香气扑鼻色鲜味美,外脆内嫩,香酥爽口,食后具有消化。以北京爆烤鸭为基础改革换代来的，它和爆烤鸭都是用一样的京式炸鸭炉，香味有浓郁与清淡之分，各具特色，依所选用的原料不同而略有差异，果木烤鸭市场较为混乱。

果木烤鸭，由几十种中药精心选料,科学配方,定时腌制,低温高压而成,香气扑鼻色鲜味美,外脆内鸭子出油的特点，油箱中的油会不断地上升，要勤加盛油，以保持果木烤鸭炉油箱的油均衡不涨溢。

果木烤鸭，因香而出名，因香而火爆，因香而风靡市场。果木烤鸭不但闻着香，吃着也香，并且由于配方含有二十多种中草药，具有一定的营养保健价值，实在是消费、创业的好选择。

培训内容 北京烤鸭技术培训

课程安排

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。

实操内容

- 1、北京烤鸭选材
- 2、鸭的腌制技术
- 3、进货渠道、原料特征、炉具、工具的使用
- 4、北京烤鸭油炸的制作
- 5、北京烤鸭成品，半成品，原材料等材料的保管及存放方法。
- 6、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；
- 5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

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3-5天左右，视个人情况而定。

膳学派教学特色：在教学过程中，师傅给学员讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料、并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，醉香园每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学员亲手操作练习，配方配料毫无保留，不限制学员学习时间，学会原料在当地都可以买到，无需再从我们这采购。