

烤鸭培训，辽宁烤鸭培训班

产品名称	烤鸭培训，辽宁烤鸭培训班
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

烤鸭培训，辽宁烤鸭培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烤鸭特点

烤鸭是具有世界声誉的汉族菜式。用料为优质肉食北京鸭，用果木炭火烤制。它以色泽红润，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色享誉海内外。且历史悠久，距今已经1600多年，号称天下较好吃，是清代宫廷御菜。北京鸭属水禽，肉质细腻，口感良好，营养丰富，含有大量的不饱和脂肪酸，在人体内不积蓄，人体吸收后能软化心脑血管。该鸭的表皮中含有大量的胶原蛋白，是美容佳品。

烤鸭培训内容：

课程介绍：

- 1.讲述烤鸭店的整体操作经营方式，
- 2.讲解香辛料的作用及分类、选料、配比及加工。
- 3.烤鸭脆皮水的制作、挂脆皮水技术。
- 4.鸭的晾晒及烤制技术。
- 5.蘸料制作技术
- 6.讲述每种食品的调味方法。

7.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法。

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.自己备原材料，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。

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般2--3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

教学时间不限，学会为止、包学包会。

重要的事情说三遍：

想学习小吃餐饮技术，就来青岛膳学派！！！！

想学习厨师餐饮技术，就来青岛膳学派！！！！

想学习西点餐饮技术，就来青岛膳学派！！！！