

济宁铁板鸭肠培训，专业技术教学

产品名称	济宁铁板鸭肠培训，专业技术教学
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

济宁铁板鸭肠培训，专业技术教学003

烤鸭肠又名铁板鸭肠，是一道火遍全国的街边小吃，鸭肠先经过卤制再在铁板上烤热，然后加上秘制酱料而成，味道麻辣脆爽。

烤鸭肠培训

烤鸭肠由铁板烧衍生而来，铁板烧起源于日本，已经有40年的悠久历史，目前国内铁板烧风靡大江南北，红透全国各地，经历数年市场培育，在各地城市形成了一批又一批铁板烧的爱好者，铁板也衍生出了很多铁板美食，比如铁板鱿鱼，铁板烤肠，铁板鸭肠。无论在南方还是北方，无论是在豪华的酒店还是繁华的街头都可以火爆经营，深受老少欢迎！铁板烧讲究其食材新鲜，干净卫生。并且铁板导热快温度高，食材可以迅速地成熟，较大程度地保留食材的营养，口感也是无法比拟地有汁有味。

创新采用铁板烧和川味卤菜技术，采用先卤再烤的工艺，一则能让鸭肠更好的入味，二则可以减少生鸭肠的制作时间。加工出与众不同的香味深受顾客一致好评。

烤鸭肠产品定位

- 1、产品定位：铁板系列亲民街边火爆小吃
- 2、适合场景：步行街，学校周边，小吃街，旅游景区，古镇等
- 3、产品种类：秘制酱爆鸭肠，川香麻辣鸭肠，铁板蒜香鸭肠

烤鸭肠培训课程

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、自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 2、学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

烤鸭肠培训时间

随到随学，不限制学习时间，包教包会，学会为止。一般3-7天左右，视个人情况而定。