

# 正宗烤鸭技术培训班

产品名称	正宗烤鸭技术培训班
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

哪里有特色烤鸭技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派培训的烤鸭由膳学派烤鸭行业资深老师亲临授课，采用42种上等名贵中草药香料腌制15个小时以上在加上“北京烤鸭”的独特工艺烤制而成，其味道不同于其他市场上传统烤鸭，其味道香而不腻，凉而不腥，皮脆肉嫩，色泽均匀，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富一经上市就受到了广大消费者的一致好评。

膳学派怕技术配方透明化：本校在教学上实实在在，采取手把手试教学，学员可以动手操作，把全部配方教给创业者，不搞“1号料，2号料”教学，让创业者学到真东西，从当地就采购原料，降低成本，提高利润。优惠扶持创业：我们深知每一位创业者的不易，凡来膳学派学习人员将免费提供开店指导服务，另外特困人群，退伍军人，残疾人，下岗工人优惠30%学费。为什么学小吃技术就到膳学派来？因为我们不仅教的味道好，而且教的技术完整，你不必担心花钱了学不到真手艺，膳学派诚信培训十多年，信誉一定没有问题，若你还是有所担心，可以直接到公司考察，突击考察了解实情，一切满意可以再签约学习。

膳学派烤鸭选用的鸭子的烹炸过程及油温的掌控，膳学派培训的北京烤鸭"京师美饌，莫过于鸭，而炙者成佳。"这就是前人给"北京烤鸭"的美好评价，而外国朋友则称它为"世界较好美味。"凡来北京旅游的国内外宾客，都以一尝"北京烤鸭"为快事。北京烤鸭采用较新制作技术，优质的品种原料配比几十种名贵中草药材，高温高压、体形丰满，肌肉细嫩，有脂肪层。成品风味独特，烤鸭光亮油润，外焦里嫩，滋味鲜美，香而不腻。餐后具有消食化气之功效；深受广大消费者的好评。甚至在北京流传这样一名话："不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾。"1986年，原捷克斯洛伐克首都布拉格举行的"第五届国际烹饪专业技艺表演大赛"中，"北京烤鸭"荣获金牌。新中国建立后，北京烤鸭的声誉与日俱增，更加闻名世界。

北京烤鸭、啤酒烤鸭培训学习内容：

- 1、认识北京烤鸭、啤酒烤鸭的作料；
- 2、选鸭子、宰鸭、拔毛、打气、烫皮等步骤；
- 3、对加工处理的原材料进行腌制、熏制；
- 4、多种北京烤鸭的酱料调制方法；
- 5、学习北京烤鸭、啤酒烤鸭的烤制过程；
- 6、学习如何片烤鸭，装盘；
- 7、制作北京烤鸭、啤酒烤鸭的注意事项；
- 8、原材料的保存及成本核算。（豫香园教您手工制作京式甜酱、春卷皮。）

膳学派培训的果木烤鸭选用北京鸭子，用二十多味纯天然材料腌制，不含任何腐化剂，果木烤鸭将其进行现代化改良以枣树、梨树、苹果树等果木配比烤制而成。其鸭皮富有果香味，脆而肉嫩，具有一鸭二吃的特点，鸭肉卷酱，鸭骨煲汤，营养丰富，有去火养颜之功效。中华膳学派果木烤鸭沿用老北京烤鸭所使用的古典壁炉、秘制配方腌制、烤制而成不仅是家庭美食，更是馈赠亲朋好友的较佳礼品!