

济南烤鸭培训，烤鸭技术学习

产品名称	济南烤鸭培训，烤鸭技术学习
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
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

济南烤鸭培训，烤鸭技术学习016

膳学派项目介绍

系列烤鸭班里有：北京烤鸭、啤酒烤鸭、果木炭烤鸭、广式烧腊、农夫烤鸡，北京烤鸭色泽光亮，皮脆肉嫩，现在大型商场随处可见。啤酒烤鸭和果木烤鸭属于新兴产品，近几年来非常红火，每店经常看到排着长队，设备简单，属于少投入大回报项目，相对于在菜场门口或大型居民区，这是一个不错的投资项目。广式烧腊班，学费有点小贵，但它包括的内容比较多，有广式烤鹅、广式烤鸭、蜜汁叉烧、脆皮排骨、潮汕卤水等，此项目现在在各大学食堂、商业步行街开得非常成功，可以说开一家火一家，一般都是简餐形式居多，爱味餐饮培训为了满足学员需求和产品纯正度，甚是从广东请来了【国家中式烧腊师】蔡观富先生来任教。

膳学派培训内容

北京烤鸭

实操课程 鸭子的选择、鸭子的处理技巧、鸭子的腌制技巧、五香鸭腌制技巧、麻辣鸭腌制技巧、烤鸭技术、酱料配置、鸭子削片技术、烤鸭炉使用方法、烤制技巧、烤鸭颜色控制

学费 包含技术转让费、中餐费、住宿费、学习材料费、资料费等，中途不收任何费用。

啤酒烤鸭

实操课程 啤酒烤全鸭、北京烤鸭（片皮烤鸭）、港式烤鸭

实操内容 鸭子的选择、鸭子的处理技巧、鸭子的腌制技巧、鸭子卤汤浸泡技巧、鸭子沥水技巧、烤鸭技术、酱料配置、烤鸭炉使用方法、烤制技巧、烤鸭颜色控制。

培训学校谁家好？有很多的特色小吃的培训机构，价格都不算高，但大家可以根据需要自由选择。我能学到什么？我要学的是什么？膳学派餐饮培训中心，专业培训小吃技术，这里手把手教学。膳学派脆皮烤鸭色泽圆润，皮酥肉嫩，油而不腻，入口生津，回香不绝。我们采用较先进的焙烤工艺，烤制过程直观，一目了然，使产品更卫生、更健康、更安全！

对于有些人来说可能某些项目会觉得我们的培训价格比别人高，在这里我们建议学习者不要贪那点宜，您学的是技术，而不是购买衣服食品之类的。技术学的不好对你将来开店经营可能会造成更大的经济损失。

膳学派教技术全部一次性收费，老师手把手教。膳学派的每一项技术都是准确比例配方、学员现场实际操作、名师手把手教、入学签保会合同、随到随学、学期不限，学会为止、技术免费升级、终身技术免费跟踪服务。膳学派口味独特，名师现场培训！欢迎考察，先品尝，口味好，再决定学习，不上当受骗。

北京烤鸭之所以成为京师传统佳肴，驰名中外，是因为它具有三个特点：首先是它具有优质的原料——北京填鸭：北京填鸭品种好，体形肥厚、肤色洁白、肌肉细嫩、有脂肪层。北京烤鸭的烤制，分明炉(即挂炉)和焖炉两法。

全聚德烤鸭店的特色，就是使用挂炉烤法烤制，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。

在烧烤技术的改进上，一是将不宜于搬动的土制焖炉，制作为享有专利品牌的铁制烤炉，促使宜良烤鸭大踏步走向全省各地；二是松毛结原料供应不到的地方，则改用栗炭做燃料。原先入炉前的白条鸭需要在表皮与皮下脂肪层间吹气使涨，目的在使白条鸭入炉前型体丰满，没有皱折，也便于表明风干，烧烤后皮、脂间分离，外皮香脆。因宰口太大漏气，难以充气，则由兰学成改进为24小时上架用鼓风机风干以保证烤鸭皮脆肉鲜，又引进上海锦江集团片皮鸭工艺，每鸭片皮25块，及自制精致甜面酱以代替传统椒盐佐料等，以臻于完善。此外，烤鸭软包装产品、传统板鸭、玫瑰鸭、“水笑鱼”公司独创的“飘香烤鸭”(即用佐料先腌制白条鸭再烧烤，吃时不再用佐料)相继问世，真正做到了宜良烤鸭满天飞。

膳学派餐饮成都所有小吃培训项目，既可固定开店，又可流动经营，四季经营，没有淡季，只有旺季，投资少，利润高，低到投资只要几百元就可实现创业老板的梦想，是小本创业投资者较真诚的投资伙伴。