

常德鸭霸王培训 湖南酱板鸭培训

产品名称	常德鸭霸王培训 湖南酱板鸭培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

常德鸭霸王培训 湖南酱板鸭培训

酱板鸭是湖南一绝名菜，经多种名贵中药浸泡，多种香料、经过风干、烤制等多道工序精制而成，成品色泽深红，皮肉酥香，酱香浓郁，滋味悠长，具有活血、顺气、健脾、养胃、美容之功效，是风靡大江南北的一种风味美食，是一道佐酒佳肴、送礼佳品。

酱板鸭培训学习内容：

- 1、酱板鸭所用器具、设备的使用购置。
- 2、讲解酱板鸭所用香辛料的作用及使用方法。
- 3、酱板鸭鸭子、鸭杂选材及处理方法。
- 4、酱板鸭专用汤料的调配。
- 5、酱板鸭、鸭杂的卤制、烤制全过程。
- 6、各种调料的识别及采购信息。
- 7、店面选址及经营管理技巧。

酱板鸭系列还有：酱板鸭脖、酱板鸭翅、酱板鸭爪、酱板鸭拐、酱板鸭舌、酱香鱼和豆制品等。

鸭霸王培训项目介绍：

鸭霸王 刚入口时“有点甜”，然后“越来越辣”，吃完了“嘴边还留有余香”，它皮黑肉嫩、醇厚不腻

、香鲜美味，具有香、辣、麻、酥、嫩的特点，而且肉质精到、鲜嫩诱人，不仅闻的香，看了更让人欲罢不能，急于品尝；还因其色泽黄黑而得名，其味悠远，甜中带辣，辣中带麻，麻中带香，香味入骨，常使人垂涎三尺，食之不忘。

鸭培训学习内容：

- 1、鸭霸王技术大全概述；
- 2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；
- 3、所用器具、设备的使用购置；
- 4、原料存放、保鲜技术；
- 5、配料存放，培训技术；
- 6、开店选址指导；
- 7、开店销售方案；
- 8、经营管理方案；
- 9、鸭霸王卤制：鸭头、鸭脖、鸭翅、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸭架、鸭肠、火腿肠、豆皮、豆干、莲藕、海带、毛豆、土豆、鸡蛋等的卤制全过程。

培训时间

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

学校活动：（所有项目学一样送一样，更多优惠套餐自由选择，名额有限，先报先得，提前预约一人学费可以两个人来学）。