

烤鸭培训，正宗北京烤鸭培训

产品名称	烤鸭培训，正宗北京烤鸭培训
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

烤鸭技术威海哪里有学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

青岛市膳学派餐饮培训总部烤鸭培训色泽金黄，香味诱人，口感外酥里嫩，料入肉内，香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，骨里透香，回味无穷。本校的烤鸭正是凭借其迷人口味，一吃难忘，做烤鸭生意投资小，利润高，风险低，青岛市膳学派餐饮培训总部为您提供了一个可靠的创业机会!商业街、社区里、超市内、学校旁.....处处是开店的好地方!

我们以诚对待每一位前来学习的朋友!烤鸭是具有世界声誉的北京著名菜式，起源于中国南北朝时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。投资少、见效快、易学习、好操作适合大多数缺资金、少技术的勤劳人员创业。烤鸭经过多年的研发、整合，邀请美食大家品尝，较终将百年的秘传工艺，用科学的方法，通过系统的输出，配料的配备，达到流程标准化的程度。中华膳学派果木烤鸭，无需技术，无需经验，全套核心技术培训，包教包会，数天学精数年技术。中华膳学派果木烤鸭三大创新吃鸭文化。凉鸭：烤后的凉鸭，连骨剁成0.6厘米宽、4.5厘米长的鸭块，再浇全味汁，亦可作凉菜上席。即可固定开店，也可流动经营，是小本创业投资者的理想选择项目。

培训课程安排

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。

北京烤鸭 培训

培训内容

1. 所用器具、设备的使用购置；
2. 讲解所用香辛料的作用及使用方法；
3. 北京烤鸭所选材及处理方法；
4. 专用汤料的调配；
5. 北京烤鸭的掏膛、涮膛、烫皮、挂色、凉坯、烤制的全过程；
6. 各种调料的认识及采购信息；
7. 店面选址及经营管理技巧。

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. 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。

膳学派拥有全国各地几千名学员，全国连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。青岛膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

膳学派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”现在市场上常见的有“北京烤鸭”“啤酒烤鸭”“脆皮烤鸭”三大类，烤法有挂炉烤、焖炉烤和叉烧烤。挂炉和焖炉烤普遍。挂炉烤与焖炉烤的不同之处在于前者一般以枣、桃、杏等质地坚硬的果木为燃料，关上炉门用暗火烤，现在常见的烤法也可以用电烤箱来烤，以质量来说，碳烤的要更香，皮更脆些，电烤则美观方便些，两者有异曲同工之妙。烤鸭色呈枣红，油润发亮，皮脆肉嫩，腴美香醇，处焦里嫩，香气扑鼻。脆皮烤鸭是当今世界优质的一种肉食鸭，即用填喂方法育肥的一种白鸭，故名“填鸭”。不仅如此，北京鸭曾在百年以前传至欧美，经繁育一鸣惊人。