

青岛香酥鸭培训，山东香酥鸭技术培训

产品名称	青岛香酥鸭培训，山东香酥鸭技术培训
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

哪里有正宗香酥鸭技术学习

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

香酥鸭”是四川名菜之一。世界著名喜剧大师卓别林生前特别喜欢吃这道菜。1954年7月，周恩来总理在日内瓦会议结束以后，设宴招待瑞士的社会名流。当卓别林吃到“香酥鸭”时，赞不绝口，称之为“终生难忘的美味。”并向总理提出，希望带一只回家，与家人共享。“香酥鸭”，特点就在“香酥”两字上。香，香味浓郁，香气扑鼻；酥，酥软爽口，酥而不油。各个地区都有这一菜品。

香酥鸭正宗做法香酥鸭培训费用多少钱 膳学派香酥鸭是一道江苏，四川，湖南等地的传统名菜，在川菜，苏菜，湘菜中均有此菜，鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，较后经油炸而成。此菜色泽红亮，口感皮脆肉酥。以葱白、甜面酱、番茄酱佐食，味更丰富。此菜注重工艺造型，讲究原料配合，形态美观，色调柔和，集松泡、酥脆、软嫩、鲜香于一体，深受四方宾客欢迎。

膳学派香酥鸭培训课程：1.讲解香酥鸭的各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。2.香酥鸭配料的配制及方法。3.香酥鸭未售完半成品的保存方法。卖香酥鸭去哪学？专业培训香酥鸭技术，有一所学校，专门从事餐饮培训，学校项目多。如果你想学习香酥鸭技术，膳学派专业指导教学，并且可以助您实现就业和创业梦。膳学派自创办以来，诚信育人，规范办学，培养了一批又一批的自主创业者。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）