

湖南特长酱板鸭小吃店的酱板鸭技术培训

产品名称	湖南特长酱板鸭小吃店的酱板鸭技术培训
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

湖南特长酱板鸭小吃店的酱板鸭技术培训

酱板鸭培训

一、酱板鸭概述

酱板鸭是湖南的一道名菜,是经过三十多种名贵药材浸泡,十余种香料,经过风干、烤制等多道工序加工而成,烤鸭具有活血、顺气、健脾、养胃、美容之功效,产品本身又以香、辣、甘、麻、咸、酥、绵适中,具有醇香可口,色香俱全,低脂不腻,回味无穷,食用方便的特点,所以深受大家的喜爱。酱板鸭培训,学酱板鸭技术,长沙红星鹏飞厨师培训学校小吃培训中心,现在报名只需1680元。

二、酱板鸭培训经营特点

酱板鸭技术学成之后,仅需几千元资金,两个人就能经营,几天即可开业,投资小,收益快,基本上没有风险,当月投资,当月收益,不需要广告宣传,不需要豪华装修,店面选址广泛,可在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营,也可无店经营。产品风味独特,能满足需男女老少各类消费群体,可早、中、晚、夜宵四次联动销售,24小时不间断赚钱,只需要勤勤恳恳的劳作,是真正的创业好项目。

三、红星鹏飞厨师培训学校酱板鸭培训培训内容

培训内容

酱板鸭制作

课程安排

- 1.老师食材选料。
- 2.各种香辛料的作用及分类,香辛料包的选材、配方、配比及煨制。
- 3.卤水的熬制,香辣酱的熬制,麻辣酱的熬制。
- 4.老师教学员酱板鸭制作的流程与技巧。
- 5.肉质、鲜汤等汤料的制作及保养。
- 6.反复实践操作,练习操作流程。
- 7.学员自己反复练习所学的课程,一直练习到熟练满意为止。
- 8.传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。