

学做烤鸡烤鸭培训的地方

产品名称	学做烤鸡烤鸭培训的地方
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

学做烤鸡烤鸭培训的地方

传统的北京烤鸭，仅食鸭皮、浪费鸭肉的做法进行了改良加工，配合与鸭肉，为完美结合的果木木炭，与处理好的全鸭进行360度旋转烘烤，将果木的清香与鸭肉的美味进行完美组合，风味更加突出。此果木炭烤鸭经过消费者的历次检验后赞不绝口，经营者的生意也长期出现排队购买的火爆景象。

烤鸡（Grilled chicken），是一道中餐菜肴。主要原料有鸡肉、盐、味精等。制作者可依据自己的口味添加不同的调料制作各种口味的烤鸡。但烤鸡较为油腻，食用宜适量。

培训要点

- 1.鸭子等材料的选择；
- 2.鸭子的处理与腌制技巧；
- 3.鸭子的设备使用方法；
- 4.鸭子的火候、上色、切片等技术；
- 5.酱料的腌制方法；

培训课程

- 1.技术讲解、原料认识、材料性质、物资采购等
- 2.项目技术详细批解

- 3.原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 4.专业老师手把手教学
- 5.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
- 6.原材料的选择，采购，成本、预算。

红星鹏飞小吃培训学校以市场大，投资小、门槛低、见效快等独特优势，自衍生至今，一直占据着个人创业榜首位。又因为其时尚引力、繁多口味、独特口感、健康特色等特征，不仅注定其将继续稳定快速的发展态势；更奠定了其引领饮料行业消费主流的地位，其市场发展潜力之巨大，利润空间之巨大是空前绝后的。红星鹏飞小吃培训中心，学，技术助您轻松创业！