

# 钱粮湖土鸭培训 正宗钱粮湖土鸭技术学习

产品名称	钱粮湖土鸭培训 正宗钱粮湖土鸭技术学习
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	1280.00/1280
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

### 钱粮湖土鸭培训 正宗钱粮湖土鸭技术学习

钱粮湖土鸭馆鸭内脏火锅：实为鸭肠子，带点鸭油。虽然鸭肉、鸭内脏两种火锅分开出售，合在一起吃才是钱粮湖土鸭的真正味道，即鸭全味。鸭肉散发的纯正香味迎面扑来，诱惑简直无法拒绝，仔鸭肉质细嫩，味美脆酥，成为鸭类特色菜其中之一！

#### 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。

#### 示范讲解：

- 1.专业老师手把手的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带你回忆理论学习阶段中的开店技巧，原材料选择，采购，成本、预算。

#### 自我实践：

- 1.备原材料，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。

## 学习内容

- 1、土鸭的识别处理以及进货渠道
- 2、火锅汤底制作培训过程
- 3、土鸭烹煮过程及时间火候掌握
- 4、土鸭配方传授及配料比列做法
- 5、配菜制作及处理方法传授、秘制红油熬制。