

长沙鸭霸王培训

产品名称	长沙鸭霸王培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

民以食为天，吃是较重要的小事。世间万物，生生不息，地大物博，滋养珍馐。从不缺少食材的我们，用一双勤劳而智慧的双手，能工巧匠般的创造出一道道让人回味无穷的美味佳肴。我们寄托在美食上的不仅仅是味蕾的享受，有时候更多的反而是味道带来的记忆。而美食本身，也携带着较质朴较强大的治愈效果。不论是身处异乡孤独流浪的游子，还是被紧张急促生活节奏追赶的白领，亦或是因为恋情受挫内心苦痛的小女生，好像只需要一份热腾腾的美食，瞬间就带来了寒风冷雨中一股窝心的暖流。中国人爱吃，由此延伸出来的「吃货」、「饭拍族」等等新词儿层出不穷。

课程好，学费便宜专业特色小吃餐饮培训中心，推荐您选长沙食为天特色小吃培训公司，是专业培训各类美食小吃的技术，现场学习，包教包会，亲自动手操作，学会为止。

- 1、食为天特色菜系列:干锅.火锅.蒸.焖.煮.烧.煎.炖
- 2、品味:麻.辣.香.清.鲜
- 3、烧烤系列:肉.鸡.鱿鱼.鸭.香肠.鱼.牛.羊.水果.蔬菜.....
- 4、鸭霸王系列:头.脖.鸭舌头.鸭肠子.鸭翅膀.香干.毛豆.等.....
- 5、铁板系列:天师豆腐.铁板鱿鱼.多种小菜.等...

培训方式

- 1、常年培训，节假日照常培训；
- 2、随到随学，不限时间，学会为止；

3、真材实料，亲手制作，包教包会，指导经营。

培训细则

加工用具的配置；

鸭脖原料的选购；

中药材香料及调味品的选购；

中草药香料配方及其用途；

食物原料的初加工方法；

鸭脖专用汤汁的调制要领；

食品颜色的确定及调配方法；

鸭脖系列食品的制作全工艺步骤；

专用汤汁的妥善使用与管理；

鸭脖系列原材料的货源渠道；

鸭脖系列食品的合理定价；

开店选址及设计布置与经营方式。

鸭霸王特点：鸭霸王以香、麻、辣为主，吃时不麻不辣，可一旦停下来则香辣味无穷。鸭脖讲究凉吃，光啃肉，鸭脖肉为活肉层次分明，颇有嚼劲，肉啃完后，则吸吮骨节间的骨髓，滋溜一声，令人颇有一种成就感。较后喜辣者可将骨头嚼碎，细品慢吸，体验齿留香而余味悠长。