

在哪里可以学湖土鸭技术

产品名称	在哪里可以学湖土鸭技术
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

钱粮湖特色鸭肉火锅：一般只有鸭肉，鸭杂较少。如果你幸运，也可以吃到鸭蛋，这就是钱粮湖仔鸭火锅。鸭蛋是指仔鸭还没有下的蛋，在体内发育成蛋雏形，杀鸭时取出，与鸭肉一起炒，之后做成火锅。鸭蛋纯黄，无蛋白，外裹一层酥皮，细嫩金黄，轻轻咬去，有弹性，也有绵劲，脆中带韧，表面不粉，也不卤嘴，可谓绝味。

钱粮湖土鸭馆特色土鸭火锅均选用两至三岁的老水鸭，经过十多道工序处理，然后加入20多种调料及中药配料，较后放入餐桌上的铁锅盛装。酱色的鸭肉混合着青椒、大蒜、生姜，随着炉温的升高，散发出阵阵清香，让您食欲顿时大增，立即想一饱口福。鸭子火候到位，肉紧而却不塞牙，咬一口，汤汁四溅，美食入肚，回味无穷。大厨推荐，鸭肉味美不上火，一锅大杂烩品种丰富，所用鸭内脏经过精心挑选与清洗，用料酒和食盐清洗去味；食之中途用浓汤底拌蔬菜、金钱菇、面条等，众人品尝之后无不称赞！

培训内容

- 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
- 6.秘制油熬制过程及开店设备指导

培训过程

- 1.详细讲解开店流程，店面选址、人员招聘、物料采购等
- 2.产品技术理论学习，包括原材料的选择，采购，口味的变换、原料配比等
- 3.店铺经营技巧
- 4.专业讲师一对一实际操作，讲解技术
- 5.讲师在实践操作中带你重温理论技巧，原材料的选择，采购，成本、预算
- 6.自备原材料，讲师随时检查指导
- 7.自己操作所有学习流程制作成品，较终获得讲师认可
- 8.学员自我思索，讲师引导，熟悉操作流程

鸭按辣的程度分三种：巨辣、中辣、微辣。

你还在为在家没有做事而烦恼吗？你还在为打工没有出路而痛苦吗？你还在为没有人生目标而自暴自弃吗？来长沙食为天学习小吃技术，小本创业，小投资，大回报。