

潍坊有干锅鸭头技术学吗？一对一教学

产品名称	潍坊有干锅鸭头技术学吗？一对一教学
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

干锅鸭头从就餐形式上加以改进，将干锅与火锅巧妙结合。做好的鸭头以干锅的形式上桌，食完鸭头再以火锅的形式涮食，增添了就餐氛围，而且复合味深厚，入口五味生香，让人垂涎。这种特色火锅正是开店需要的增加实力优势的项目，有意向的朋友可以详细了解。为什么选择我们膳学派学技术?因为我们有从业30多年经验的师傅，一对一手把手教学，传授全套秘制配方配料。每一项技术的制作工艺、流程、配方，都做了量化标准与精确的控制，核心技术毫无保留。

干锅辣鸭头选料精细、考究，提前秘料腌渍入味，油品正宗。它由选料、卤制、准备配料、味料和炒制的底料、炒制等工艺完成，其成品特点：色泽红亮、口感软烂而不失其形、荤素搭配合理、口味丰富(不麻不辣、微麻微辣、中麻中辣、高麻高辣)老少皆宜。锅底味道纯香、鲜美;麻、辣味适中，红油清亮;干锅麻辣鸭头是一道美味可口的名吃。膳学派技术研发人员在川菜“干锅菜”的基础上，经过长时间的实制、研究、改进、创新、研制而成，改变了传统的做法。辣鸭头锅子端上桌时，香气四溢，满屋飘香。一个鸭头从下巴中间至脑门下刀一劈为二，脑髓及肉都分割得恰到好处，然后被干辣椒、芝麻粒、花生粒簇拥在精致铁锅里端上来，还未吃就已经闻得出那股麻辣鲜香劲。

干锅先是在湖南、湖北、江西一带流行，后被川厨引进并提升。与火锅和汤锅相比，汤少，味更足;不需要自行点菜，菜品搭配相对固定，可直接食用。在操作上，干锅比火锅和中餐更为方便，占用厨房面积小，因而受到广大消费者与投资者的喜爱。干锅香辣鸭头选用的优质湖鸭，提前秘料腌渍入味，辅配特有的香辣配料，川菜风味醇厚，入口香辣脆绵，回味长久，是佐餐、饮酒、团聚理想餐饮新宠。干锅鸭头是一道四川，重庆，山东等地都比较具有特色的汉族名菜，香辣特色老少皆宜，去湿开胃，四季可食、理气、舒血、滋补，因健康美味的特点深受大众喜爱。

膳学派干锅鸭头培训内容;

1.生鸭头处理

2.干锅配方中的香料的识别

3.干锅卤汁的炒制技术

4.鸭头的卤制技术

5.干锅鸭头配菜的炒制

6.老师演示过后，学员动手实操练习，老师在旁边督导纠正。

7.干锅的经营模式和方法。

8.了解更多详情可查看：干锅系列