

# 北京培训麻辣鸭脖技术基地

产品名称	北京培训麻辣鸭脖技术基地
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

麻辣鸭脖，大家想必都不陌生吧，是北京很有名的食物，我记得好像是吃过一回，看着那里的师傅做麻辣鸭脖，不是很难做也不是很好做，大概等了13分钟吧，做好了，当时就尝了一下味道，很好吃，然后就控制不住自己的嘴，一直吃，^\_^，那么麻辣鸭脖好吃是好吃，去哪里学呢，下面来看看吧。

鸭脖买回来洗干净，吃多少卤多少，太多放久了不好吃

锅内放清水，水烧开后鸭脖放入，焯一下气血沫

捞出来用清水洗净

装盘备用

准备好熬卤汁的调料

同样精盐，味精，糖，酱油，准备好

炒锅内放植物油，待油热放入郫县豆瓣酱，炒香

放入花椒和麻椒还有辣椒面继续炒

待辣椒炒香了，感觉有点呛人，放入清水，干辣椒，香叶，五香粉

放入精盐，味精，白糖，老抽，生抽，熬制30分钟

待卤汤熬好了，将准备好的鸭脖放入高压锅内，倒入卤汤

盖好锅，检查是否漏气，开煮饭键煮鸭脖

待高压锅自动停止工作，气阀落下即可开锅

鸭脖捞出来晾凉

品牌项目：餐饮(其他)

品牌名称：麻辣鸭脖

教学方式：老师一对一教学

品牌详细信息：在线咨询客服

-售后服务：提供后期全套技术支持及服务，可免费后期复学!-

联系人：齐老师

地址：朝阳区小红门桥北

>学习流程<

- 1、网上了解详情咨询相关信息，决定是否来公司实地考察
- 2、来公司考察、与老师具体了解、品尝口味满意、签订合同正式学习
- 3、安排住宿、正式一对一培训
- 4、学习期间时间是不限制，学会为止，培训结束，毕业

实力+技术保障

品牌保障：30多年办学经验，全国连锁品牌。

实操实训：全程实操理论融入实践。

教学特色：上课时间灵活小班教学手把手指导。

师资雄厚：精技术擅经营重创新专业教师队伍。

以上就是关于北京品味轩餐饮公司的“麻辣鸭脖”的内容介绍，希望对大家学习有所帮助。