

专业鸭货技术培训

产品名称	专业鸭货技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛膳学派专业培训鸭货技术

学鸭货技术去哪里特色绝味鸭的做法=====我们青岛膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择青岛膳学派餐饮培训学校是正确的选择！

怎么样在激烈的市场竞争中赢得自己的一份市场，一定要找青岛膳学派小吃培训学校，青岛膳学派教学承诺，老师手把手教学，包教包会，学期不限，食宿免费，学员动手操作，学会为止，问题，怎样才能小本赚到钱呢，到青岛膳学派夏老师带您致富走向成功，青岛膳学派餐饮技术培训学校。

黑鸭选用白条鸭以数十种中草药卤制，药味入骨，使先前的鸭由白变黄，再由黄渐渐变黑，成品黑中带黄，色泽光鲜，令人食欲大开；再加入精选上乘辣椒、花椒等调料，甜而不腻，辣而不燥，麻而不涩，入口美妙无穷，妙不可言，肉和骨头都可吃，非常适合啃食、下酒，是难得的休闲美食；另外，黑鸭肉性凉，配以甘草、肉桂等中药卤制后，可清肝火、去内热，预防癌症、高血压等病症，还可祛内湿、健脾胃、增强食欲、消除疲劳等等，是人见人爱的鸭子美味，风靡武汉三镇，畅销全国，国人爱啃鸭脖子，更爱食黑鸭子。

鸭脖特色：膳学派培训的鸭脖以香、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。

麻辣鸭头是湖南，四川，湖北，江西等地传统的特色名吃。据说麻辣鸭头较早起源流传于清朝洞庭湖区的常德，经湖南流传至四川和湖北，近年来风靡全国。"麻辣鸭头"属于酱汁类食品，是通过多种香料浸泡，然后经过风干或烤制等工序精致而成，具有香、辣、甘、麻、咸、酥、绵等特点，是一道佐酒佳肴。

培训项目

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.鸭脖的秘制核心技术
- 3.鸭脖的制香辛料技术
- 4.鸭脖的的腌制方法
- 5.鸭脖的的卤水配方技术
- 6.鸭脖的的卤制时间及注意事项
- 7.原料采购、存放、保鲜技术;
- 8.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

实战操作

- 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.学员自我思索制作重点环节，老师引导，熟透操作流程。

教学方式豫金香学小吃技术，老师手把手教学、简单易懂、理论与实战相结合，学员实操、老师旁边指导，学起来快，上手更容易，0基础也能让你成为美食制作高手!