

濮阳香酥鸭技术培训 专业教学

产品名称	濮阳香酥鸭技术培训 专业教学
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

香酥鸭培训中心，香酥鸭小吃培训

香酥鸭子”是四川名菜之一。世界著名喜剧大师卓别林生前特别喜欢吃这道菜。1954年7月，周恩来总理在日内瓦会议结束以后，设宴招待瑞士的社会名流。当卓别林吃到“香酥鸭”时，赞不绝口，称之为“终生难忘的美味。”并向总理提出，希望带一只回家，与家人共享。“香酥鸭”，特点就在“香酥”两字上。香，香味浓郁，香气扑鼻；酥，酥软爽口，酥而不油。

各个地区都有这一菜品。注重工艺造型，讲究原料配合，形态美观，色调柔和，集松泡、酥脆、软嫩、鲜香于一体，深受四方宾客欢迎。学做香酥鸭去哪里学 学做香酥鸭去哪里学.香酥鸭是采用白条鸭，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。膳学派餐饮培训学校香酥（鸡）鸭是采用40多味名贵中草药材科学配方，使其色泽金黄、香气袭人，外酥里嫩，香飘百米不散，香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，回味无穷！小本项目，投资小，见效快。产品的制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，认真讲解，直到学员做出合格的产品为止。较专业的培训，保你不虚此学，成功就在眼前！

膳学派香酥鸭培训课程：1.讲解香酥鸭的各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。2.香酥鸭配料的配制及方法。3.香酥鸭未售完半成品的保存方法。卖香酥鸭去哪学？专业培训香酥鸭技术，有一所学校，专门从事餐饮培训，学校项目多。如果你想学习香酥鸭技术，膳学派专业指导教学，并且可以助您实现就业和创业梦。膳学派自创办以来，诚信育人，规范办学，培养了一批又一批的自主创业者。

膳学派特色鸭类名吃项目:1.蒸香鸭培训 2.蒸香鸡培训 3.茶油鸭培训 4.香酥鸡培训 5.醉仙鸭培训 6.北京脆皮烤鸭培训 7.爆烤鸭培训 8.手撕板鸭培训 9.香酥鸭培训 10.吊炉烤鸭培训 11.馋嘴鸭培训 12.琵琶鸭培训 13.转炉烤鸭培训 14.啤酒烤鸭培训 15.黑鸭培训 16.酱鸭培训 17.果木烤鸭培训 18.盐水鸭培训 19.盐焗鸡培训 20.叫花鸡培训等几十种卤肉炸鸡特色名吃项目