

南京酱卤鸭培训

产品名称	南京酱卤鸭培训
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

说起小吃行业发展前景，不得不说品牌化发展是大势所趋，总的来说不仅仅是小吃行业，未来各个行业都要走向品牌化发展之路，这是消费者品牌消费意识增强的结果，为了适应消费者，品牌化发展之路是各行各业发展的必经之路。而品牌化发展的优势在于，各地的特色小吃可以走出当地，走向，甚至走出国门，让各地的消费者都可以到这些特色美食，而品牌化发展也会助推小吃行业的发展更加现代化、时尚化、化等

《酱香卤鸭》是一道中国民间传统家庭美食，由酱香卤鸭烹饪而成。酱卤鸭系列是一道极具特色的湖南小吃，它附带鸭霸王的药香味，更具有酱板鸭独特的嚼劲，是年曾氏尖点特别推出的培训项目;取百家所长之精髓，结合高超研发技术，独特口味胜过常德酱板鸭，赛过绝味鸭霸王!还等什么。好东西值得一学。酱板鸭”是湖南菜中的一道传统名菜，也是中国非常有名的一道小吃，特别以湘亲酱板鸭有名，湘亲酱板鸭做为酱板鸭的龙头，技术独特，需要花钱才能学会，湘亲酱板鸭现正在招收学徒，想学酱板鸭的可以到其尖点了解。

酱卤鸭的做法

- 1、鸭子清洗干净后放入冷水锅中煮沫后捞出沥干水分炒锅内倒入适量油烧热然后放入鸭子煎至皮略为金黄;
- 2、把料酒倒入锅内然后把老抽倒在鸭子身上并涂抹均匀然后放入生姜、京葱、以及各种调料较好倒入清水大约没过鸭子的2/3喜欢味重再加些许盐盖上盖子文火焖半个小时;
- 3、半小时后再放入冰糖炖半小时熄火捞出放凉。凉了之后切成块即可食用。

尖点小吃郑重承诺：

一：请广大学员先考察，实地参观满意在学;

二：先品尝我们师傅为您当面亲手制作的小吃(或学员制作的小吃)，你感觉好吃，满意再学。记得要求师傅当面制作喔!

三：到公司考察学习的朋友，有专业人士全程带您参考并详细介绍;

四：学费明码收费，并推出实惠套餐学习，中途不会再收取其他任何费用;

五：确保每一位学员每天亲手操作，配方公开传授，确保一对一手把手教学技术毫不保留。

六：确保学习时间不限，确保学员学会为止，并签包会包给配方的合同;

七：对每一个学员都提供免费后期技术指导

学员享受3年内免费盯梢服务，终身技能晋级服务。曾食坊便是你的挑选，我们训练中心是正规餐饮研发、技能推广、训练公司，在长沙市工商、税务部门已处理相关证件.是采用1对1的教育方法，认为专业老师对一位学员的教育过程，手把手传授技能，全程亲自动手，实战教育，确保学好为主。在这里对师傅的考核很严格，这里的专业师傅每个月都会进行技能晋级，一切的技能都要做出晋级立异曾食坊厨艺工坊学成开店的学员都会免费回来晋级学习。曾食坊做的便是让学员开店成功。如果您还再寻找靠谱的技能训练学校，来考察不会让您失望。