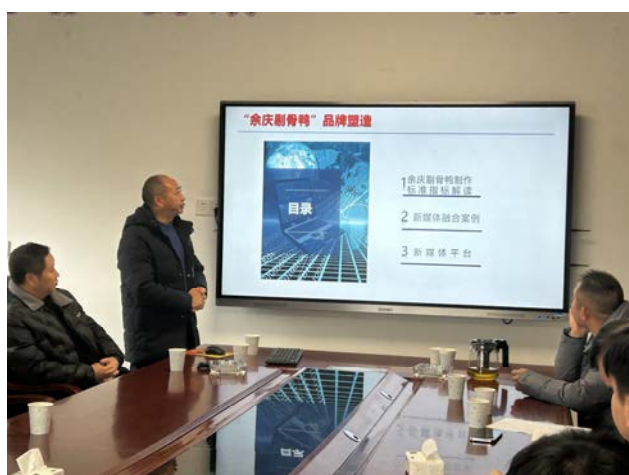


# 余庆剔骨鸭首期技能培训班



2024年12月27日  
张明庆老师为社会人士进行  
余庆剔骨鸭品牌塑造培训

## 媒体报道



12月27日  
“余庆剔骨鸭”首期技能培训班开班  
通过理论授课和实操演练系统地  
为餐饮企业开展剔骨鸭制作技能培训

今日余庆对培训活动进行了报道

链接：[https://mp.weixin.qq.com/s/dRtpYMLKHTeF\\_Gdrpvyb9g](https://mp.weixin.qq.com/s/dRtpYMLKHTeF_Gdrpvyb9g)

# “余庆剔骨鸭”首期技能培训班开班

余庆县融媒体中心 今日余庆 2024年12月28日 15:34 贵州



12月27日，我县在余庆剔骨鸭产业文化园举办“余庆剔骨鸭”首期技能培训班，免费为余庆餐饮企业开展剔骨鸭制作技能培训，进一步提升余庆剔骨鸭制作工艺，提高余庆剔骨鸭的知名度和影响力。



培训将理论授课与实际操作相结合。理论授课阶段，余庆县中等职业学校的高级讲师从余庆剔骨鸭制作标准指标解读、新媒体融合案例和新媒体平台三个方面详细讲解了如何塑造“余庆剔骨鸭”品牌，助推地方特色产业提档升级。



实操阶段，老师详细讲解了选材、刀法、调料、火候等步骤要领，并现场演示烹饪过程。老师讲得仔细，学员听得认真，不少学员拿出手机拍摄记录制作过程，并不时地针对实操中遇到的问题提出疑问，大家相互讨论交流，整个培训现场充满了浓厚的学习氛围。



“我非常高兴能有这样一个机会来系统的学习剔骨鸭的制作，而且还能和这么多同行一起交流探讨，这对于我们提升剔骨鸭制作水平有很大的帮助。”余庆鸡仔牛肉馆的厨师陆永丽说。

“余庆剔骨鸭首期技能培训班的启动，有利于提升我县在剔骨鸭产业领域的人才储备规模与质量，为剔骨鸭产业发展持续注入活力。”余庆县就业局副局长皮立表示。

（全媒体记者 倪冰洁）