

亳州学习香酥鸭的培训基地 包食宿

产品名称	亳州学习香酥鸭的培训基地 包食宿
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

来学香酥鸭技术，秘制配方流程全教会

香酥鸭是一道江苏，四川，湖南等地的传统名菜，在川菜，苏菜，湘菜中均有此菜，鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，较后经油炸而成。

膳学派全套制作技术直接转让，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“合作费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面制作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般2-7天时间即可完全学会。学会技术后自己开店经营，没有任何的限制，只要味道好，就不怕不赚钱。我们公司支持先尝后学，欢迎前来考察。

郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。售后服务到位，让学员开店创业无后顾之忧，保证每一位创业者都能学到正宗的小吃技术，实现零风险经营。

鸭肉为凉性食品，能清火解热，美容养颜，在《随息居饮食善》说鸭肉能滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，活血顺气，利水消肿等作用，能增加人体的抵抗能力和免疫能力。膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。

香酥鸭鸭采用白条鸭鸭，选用四十多种调料，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。投放市场，得到了当地消费者的认可，出现了排队购买的火爆场面。

膳学派香酥鸭口味特色在于鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，较后经油炸而成。香酥鸭风味特点1. “香酥鸭子”是四川名菜之一。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。膳学派郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。

香酥鸭，结合百菜百味之口感选用几十种名贵药材配方，如川桂枝、杜仲、威灵仙五加皮、檀香、沉香、砂仁、丁香等及香料经过长时间煎熬而成，新乡名厨香酥鸭色泽金黄、香味诱人、口感外酥里嫩、料入肉内香入肺腑，入口奇香四溢，食后口鼻生香，几百米香气不散，具有疏肝理气，活血化淤等功效。

“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。此吃食的营养价值在于健脾开胃、动脉硬化调理、骨质疏松调理、青少年食谱、便秘调理、更年期综合症调理。如果您的时间充足，建议较好来学校实地学习。

一对一教学，理论和实践结合，亲身示范，学员亲手练习，每一个步骤，细致教学，每一个品种，反复实践，直到让学员踏实每个技术的诀窍，每个步骤的要点，都能自己亲手做出合格可口的小吃来。无论何时只要有技术上的问题都可以随时联系！膳学派有多位常年教学培训，拥有国内品种较齐全、较具特色、产品口味丰富、适合各地的特色小吃项目，每个项目，由学员自己选择，我们的优势可以先品尝后学习，我们是一次性收费的，不会额外附加收费，也不会乱收费，报价合理收费透明！