

济宁卤鸭技术培训学校 费用不高

产品名称	济宁卤鸭技术培训学校 费用不高
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济宁卤鸭技术培训学校 费用不高018

我们的麻辣鸭货系列选用专供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，是难得的休闲美食是人见人爱的鸭子美味，风靡武汉三镇，畅销全国。

膳学派卤鸭培训机构

许多学员不远千里赶来我们膳学派实体店熟食卤肉培训总部。为的就是学到真实，正宗口味的技能，我们从原资料的选制导秘料的加工有必要通过一整套严峻的工艺，并加入了特制的基地资料，在传统口味上晋级了一个层次，凡是品味过的客人无不拍案叫绝，越吃越想吃，简直都成为铁打不动的回头客。我们在市场竞争中立于不败的窍门是：要做就做较正宗的口味！！

面对面指导教学，一对一指导培训，学员全程亲自动手操作，反复练习制作过程，学习牢固扎实，方法标准化，配方数字化。不限制学员的学习时间，学期不限制，直到学会满意为止。终身免费技术升级免费复习。您可以先实地考察，满意之后再学习。

经过几百年的传承和发展，已形成多种流派和风格，尤其是改革开放以来，膳学派卤鸭制作艺人在传承祖辈技艺的基础上，潜心研究，不断改进，从制作技艺、配料、口感等方面不断创新，选用百年卤水精心卤制，其选料严格，用料考究，配比得当，卤出的鸭子，色香味美，骨香肉酥，皮薄肉瘦、肥而不腻，具有独特的地方风味，形成了独特的制作体系，特色尤为鲜明，保留了民族传统手工制作技艺，为滇系菜谱增添了一道特色佳肴，丰富了当地饮食文化，对民族传统饮食文化的传承和发展起着承上启下的作用。

我们始终坚持发扬“诚信、负责、协作、共赢”的精神，充分发挥小吃时尚的品牌优势，全部配方无保留传授的低价培训经营发展战略。在本公司学习学员，如果有忘记或者味道问题终身可以免费复习，保证您的味道正宗。创业无忧。

膳学派卤制原料的取材众多，荤素皆有，如卤制鸭系列鸡系列猪系列卤藕卤干子卤腐竹卤海带卤黄豆脆香卤花生卤豆腐块等等，根据原料的质地和食者对卤菜口感的要求，可耙则耙，可软则软，该脆则脆。久味香没有华丽的口号，没有规模的场地，有的只是一群专注于川味美食的者，一群耕耘于餐饮业至少二十年的痴心人，多年来，我们自己开过店，也指导了无数家大中型餐馆的经营，有收获也有遗憾，经历过的，也经历过亏损的心痛。

鸭是为餐桌上的上乘肴馔，也是人们进补的优良食品。鸭肉的营养价值与鸡肉相仿。但在中医看来，鸭子吃的食物多为水生物，故其肉性味甘、寒，入肺胃肾经，有滋补、养胃、补肾、除痲热骨蒸、消水肿、止热痢、止咳化痰等作用。凡体内有热的人适宜食鸭肉，体质虚弱，食欲不振，发热，大便干燥和水肿的人食之更为有益。

鸭肉中的脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗脚气病，神经炎和多种炎症，还能抗衰老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸，它是构成人体内两种重要辅酶的成分之一，对心肌梗死等心脏疾病患者有保护作用。