

武汉果木炭烤鸭培训 果木炭烤鸭技术学习 果木炭烤鸭学习学校地址

产品名称	武汉果木炭烤鸭培训 果木炭烤鸭技术学习 果木炭烤鸭学习学校地址
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	1800.00/项
规格参数	品牌:英佳尔 项目类型:小吃创业培训 培训地址:湖北武汉
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座 5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

果木炭烤鸭中的鸭肉脂肪酸熔点低，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，它是构成人体肉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。

鸭肉性寒、味甘、咸，主大补虚劳，滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，养胃生津，止咳自惊

英佳尔果木炭烤鸭培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。

果木炭烤鸭培训内容：

原味果木炭烤鸭 麻辣果木炭烤鸭 香辣果木炭烤鸭 孜然果木炭烤鸭等等；原味果木炭烤鸡 麻辣果木炭烤鸡 香辣果木炭烤鸡 孜然果木炭烤鸡等等；原味果木炭烤鸽子 麻辣果木炭烤鸽子 香辣果木炭烤鸽子 孜然果木炭烤鸽子等

果木炭烤鸭培训要点

1.讲述果木炭烤鸭的发展史及基础知识。

- 2.讲解鸭子选料及处理方法
- 3.果木炭烤鸭辅料的配制及方法
- 4.果碳烤鸭的保存方法。
- 5.烤鸭设备指导。
- 6.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法

果木炭烤鸭培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

公司有很多实体店在市场运作，从市场现在需求和未来需求角度完善项目，保证好用、管用、耐用，决不让您开糊涂店，开店赚钱有保障。还可以合作开店，免费品牌加盟、整店输出等服务。

我公司培训师有200多名名厨，不断更新和创新，每周进行技术比武，每年进行两次全公司技术比武，技术水平一般高于市场。专人小班教学模式，满意后再学习，包教包会包满意。

为实现合作共赢的模式、做大做强，实现价值溢价。参加我们的创业培训、免管理费、免品牌使用费，并给予10个月的风险补贴。补贴金额酌情协商。根据情况，收取合作费用，但保证全额返还，几乎给予同等价值的风险补贴。

成功开店扶持服务内容：

- A. 店面选址和评估；
- B. 产品定位和全套SI和VI形象设计包装；
- C. 定位所有产品的核心技术培训（不限制人数，但必须同时培训）；
- D. 经营期间，问题产品免费更新升级更换一次，超过项目配置标准意外的项目，学习只收取半价；
- E. 专业老师上门全程指导带店数天（根据店面大小及项目配置标准配置相应带店天数）；
- F. O2O营销模式指导与帮助；
- G. 经营指导与帮助；

英佳尔餐饮创业培训基地除了有好吃特色的果木炭烤鸭培训外我们还针对目前小吃市场需求提供各类网红小吃技术培训和开店指导，为您开店保驾护航，让您零门槛，零风险，轻松创业当老板！