

烤鸭技术在济宁能学习

产品名称	烤鸭技术在济宁能学习
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

烤鸭技术在济宁能学习002

唐代的烤鸭方法是“明火暗味烤活鸭”，宋时变为“埋鸭于塘（tang）灰中烤而熟之”，元代采取放羊肚、调料于鸭腹内，投入焖炉中，通过炉墙的热度将鸭焖烤而熟。由于这种方法“火力文而不烈”，烤出的鸭子外皮焦黄，肉质鲜嫩，“一咬就流油”，而不觉腻。

南宋时，烤鸭已为临安(杭州)市食中的名品。其实烤鸭不但已成为民间美味，同时也是士大夫家中的珍肴。但至后来，据《元史》记载，元破临安后，元将伯颜曾将临安城里的百工技艺徙至大都(北京)，由此，烤鸭技术就这样传到北京，烤鸭并成为元宫御膳奇珍。随着朝代的替，烤鸭成为明、清宫廷的美味。明代时，烤鸭还是宫中元宵节必备的佳肴，后正式命为北京烤鸭。随着社会的发展，北京烤鸭逐步由皇宫传到民间。好食味培训的北京烤鸭都是现场教学学员现烤的，烤鸭以体型饱满、颜色均匀，以呈枣红、焦黄为佳，无血染痕迹、皮质厚，皮层酥脆，外焦里嫩，有入口即化的感觉，一刀片下去就能闻

到香味，并带有一股果木的清香，细品起来，味道加美味者为上品。好食味 按照北京烤鸭、啤酒烤鸭标准的比例配方和制作方法，老师手把手教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

利润分析:1只白条鸭进价平均在8-15元之间，做成烤鸭后每只零售在18-28元之间，利润在每只10-16元之间，保守估计每日可店售50只，外卖40只。每日毛利润800-1400元之间，按每日800计算，一个月即 $800 \times 30 = 2.4$ 万，一年即 $2.4 \times 12 = 28.8$ 万。投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益。不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可开店经营。产品风味独特，能满足男女老少各类消费群体。

青岛膳学派小吃培训成立于2014年注册资金100万元。在青岛地区已成功培训学员千余人，学员零基础培训成功开店400余家。经过公司多年发展已成立技术研发团队，开发改良现火爆的小吃餐饮项目。膳学派一直秉承“学技术”，必须以经营的实体店为教学案例，来教学员”。因为厨房教学和实体经营得到的一些经验是不同的，也方便于学员与学员中间互相交流，可考察中意的小吃项目的实体店经营状况，以便参考。

膳学派坚持“实体教学 长久合作 以老带新 互利共赢”的经营方式，让学员长期赢利。真正做到“包教。实体教学”让学员高兴的来 放心的学 满意的归。由于我们是用在经营的实体店教学 所以我们不会浪费材料。不用请专业厨师 所以我们的学费加优惠。做餐饮，学技术 就来我们青岛膳学派特色小吃培训基地，欢迎各地学员来公司实地考察。膳学派公司直营一碗好粥快餐店在青岛各区店面20家,公司规模庞大,师资力量雄厚,我们所教授的每一种小吃或者餐饮种类都是经过消费者检验的,自己店面做的好,做的精,做的出成绩,我们才拿出来教授学员以保证学员在激烈的市场竞争中拥有技术竞争力,做到脱颖而出,生意兴隆。