

# 学手撕鸭技术价格 ，手撕鸭培训正规学校

产品名称	学手撕鸭技术价格 ，手撕鸭培训正规学校
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 优惠:学费享受创业补贴全额返还
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

### 学手撕鸭技术价格 ，手撕鸭培训正规学校

手撕鸭采用先进的腌制和烤制技术，结合现代工艺、传统老汤，加上香都独有的百年卤水浸泡，一方面有滋补的功效，另一方面也使香味更加浓郁，香而不腻，脆嫩爽口，令人“食之难忘其味，观之难忘其色”，是真正意义上美食与传统文化的结合。其中手撕烤鸭则是非油炸的健康食品，它采用三十多种名贵中药并容纳四川风味精心制成，色泽金黄，皮带芝麻，骨脆肉嫩，味道鲜美，绝不油腻。绝不含任何色素和防腐剂，是居家旅游的健康食品。在高温（250℃）长达三个小时的明炉焙烤过程中，可以杀死所有可能存在的细菌和病毒，除脂肪和部分水分蒸发和流失外，其它营养素基本没有损失。蛋白质的相对含量还有所增加！别具风味特色，是公认的符合现代消费潮流的非油炸健康绿色休闲食品。

英佳尔手撕鸭培训特色：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。

### 学手撕鸭技术价格 ，手撕鸭培训正规学校

手撕鸭培训内容：

手撕鸭的培训种类：

手撕板鸭、手撕酱鸭、鸭腿、鸭翅、鸭脖等等

手撕鸭培训要点：

- 1.分别介绍其原材料的选购，
- 2.使用设备及用具的配置，
- 3.加工原料的处理工艺，
- 4.中药材的放量配制，
- 5.口味的把握与调整，
- 6.各种卤汤的调制配方，
- 7.香辛料的认识及使用方法，
- 8.整个制作工艺流程及注意事项。

手撕鸭培训增值服务

- 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。