

学烤鸭脖技术价格 ，烤鸭脖培训正规学校

产品名称	学烤鸭脖技术价格 ，烤鸭脖培训正规学校
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

学烤鸭脖技术价格 ，烤鸭脖培训正规学校

鸭脖子，又名酱鸭脖或酱鸭脖子，属于酱汁类食品（主要是酱板鸭，包括酱鸭翅、酱鸭脖、酱鸭拐、酱鸭掌、酱鸭舌、酱牛肉、酱板鱼、酱板干子、酱板藕等），早起源流传于清朝洞庭湖区的常德，经湖南流传至四川和湖北，近年来风靡全国。酱汁类食品通过多种香料浸泡，然后经过风干、烤制等工序精致而成，成品色泽深红，具有香、辣、甘、麻、咸、酥、绵等特点，是一道佐酒佳肴。烤鸭脖更是受到食客的喜爱。

英佳尔烤鸭脖培训特色：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。

学烤鸭脖技术价格 ，烤鸭脖培训正规学校

烤鸭脖培训内容：

五香鸭脖、香辣鸭脖、咪咪辣鸭脖、麻辣鸭脖、特辣鸭脖

烤鸭脖培训要点

- 1.鸭脖的选购及原材料的选择；
- 2.鸭脖的加工与处理方法的操作技巧；

- 3.卤水制作和腌制方法；
- 4.烤制过程及风味粉料的配制；
- 5.卤水的保存；
- 6.各种调料的识别及采购信息；
- 7.店面选址及经营管理技巧。

烤鸭脖培训增值服务

- 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。