

学脆皮烤鸭技术价格 ，脆皮烤鸭培训正规学校

产品名称	学脆皮烤鸭技术价格 ，脆皮烤鸭培训正规学校
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

学脆皮烤鸭技术价格 ，脆皮烤鸭培训正规学校

脆皮烤鸭和其他的烤鸭根本不相同，啤酒烤鸭在烤熟后色泽呈现枣红色，并且外酥里嫩，香而不油腻，让消费者吃了还想吃。回味无穷，随着人们的生活条件提高，对于绿色健康食品追求的更加热烈，并且在脆皮烤鸭里面富含蛋白质、氨基酸、多种微量营养成分，并且长期食用的可以美容养颜。

英佳尔脆皮烤鸭培训特色：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。

学脆皮烤鸭技术价格 ，脆皮烤鸭培训正规学校

脆皮烤鸭培训内容：

脆皮烤鸭系列：招牌脆皮烤鸭、蜜汁脆皮烤鸭、麻辣脆皮烤鸭、孜然脆皮烤鸭、香辣脆皮烤鸭、

脆皮烤鸭培训要点

开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

老师一对一的实战示范，讲解技术。

老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

备原材料，老师旁边检查指导。

自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

调味料的辨识，食材选购及基本处理方法培训；

秘制配方的学习，实际动手操作；

反复练习，体验工艺流程的奥妙；

脆皮烤鸭培训增值服务

- 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。