

学啤酒烤鸭技术价格 ，啤酒烤鸭培训正规学校

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 学啤酒烤鸭技术价格 ，啤酒烤鸭培训正规学校 |
| 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

学啤酒烤鸭技术价格 ，啤酒烤鸭培训正规学校

啤酒烤鸭精选了几十种中草药配方制成料包，熬成老汤，配合独特的腌制方法，经熬卤、浸泡、沥水、烤制等多种工艺精心制作而成；使得烤鸭在食、香、味方面达到完美境地。它色泽鲜艳，晶莹圆润，香味浓郁、香而不腻、皮酥肉嫩、瘦而不柴，香气袭人、入口生津、回味无穷。它脂肪含量低，蛋白质含量高，富含多种对人体有益的维生素，长期食用能滋阴补肾、健脾养胃，为不可多得的当代绿色健康食品。同时它含有各种中草药的营养和保健作用，吃过烤鸭后具有消化通气、清热利水除湿、开胃健脾、滋阴养肾、强筋壮骨、养颜美容等功效。

英佳尔啤酒烤鸭培训特色：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。

学啤酒烤鸭技术价格 ，啤酒烤鸭培训正规学校

啤酒烤鸭培训内容：

啤酒烤全鸭、啤酒脆皮烤全鸭、脆皮烤鸡

啤酒烤鸭培训要点

鸭子的选择，鸭子处理技巧，鸭子腌制技巧，

鸭子卤汤浸泡技巧，鸭子沥水技巧，

烤鸭技术，酱料配置，

烤鸭炉使用方法，烤制技巧，烤鸭颜色控制。

啤酒烤鸭培训增值服务

- 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。