

学果木炭烤鸭技术价格 ，果木炭烤鸭培训正规学校

产品名称	学果木炭烤鸭技术价格 ，果木炭烤鸭培训正规学校
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

学果木炭烤鸭技术价格 ，果木炭烤鸭培训正规学校

果木炭烤鸭中的鸭肉脂肪酸熔点低，易于消化。所含B族维生素和维生素E较其他肉类多，能有效抵抗脚气病，神经炎和多种炎症，还能抗衰老。鸭肉中含有较为丰富的烟酸，它是构成人体肉两种重要辅酶的成分之一，对心肌梗死等心脏疾病患者有保护作用。

鸭肉性寒、味甘、咸，主大补虚劳，滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，养胃生津，止咳自惊

英佳尔果木炭烤鸭培训特色：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。

果木炭烤鸭培训内容：

原味果木炭烤鸭 麻辣果木炭烤鸭 香辣果木炭烤鸭 孜然果木炭烤鸭等等；原味果木炭烤鸡 麻辣果木炭烤鸡 香辣果木炭烤鸡 孜然果木炭烤鸡等等；原味果木炭烤鸽子 麻辣果木炭烤鸽子 香辣果木炭烤鸽子 孜然果木炭烤鸽子等

果木炭烤鸭培训要点

1.讲述果木炭烤鸭的发展史及基础知识。

2.讲解鸭子选料及处理方法

3.果木炭烤鸭辅料的配制及方法

4.果碳烤鸭的保存方法。

5.烤鸭设备指导。

6.投资预算分析及风险回避，经营的模式和管理方法

果木炭烤鸭培训增值服务

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。