

# 北方烤鸭技术配方

产品名称	北方烤鸭技术配方
公司名称	北方老木子啤酒烤鸭
价格	3000.00/次
规格参数	
公司地址	山东省聊城市
联系电话	13676386168 13646384699

## 产品详情

北方老木子啤酒烤鸭 -

一个CCTV《美食走天下》栏目专访过的经典饮食品牌 -

一种真正南北通吃，老少皆宜，香酥无比的绿色美味。 -

北方老木子啤酒烤鸭是一种新型美食，兼顾南北风味，色泽圆润，皮酥肉嫩，油而不腻，入口生津，回香不绝。与传统的北京烤鸭、馋嘴鸭、吊炉式烤鸭有本质的区别。我们烤制过程直观，一目了然，使产品更卫生、更健康、更安全。 -

北方老木子啤酒烤鸭选用瘦型鸭，配以啤酒、当归等各种纯天然中草药、香料，经卤、酱、糟、淋、焖、腌等十几道严格的制作程序，利用啤酒的有效成分和鸭肉的脂肪反应，有效溶解脂肪，使肉味醇香、无刺激、外酥内嫩，以独特的风格引领烤鸭潮流。 -

北方老木子 啤酒烤鸭的营养和药用价值都很高，含蛋白质、脂肪、钙、磷、铁和多种微量元素，对低热、结核、贫血、无食欲、便秘、等病症都有明显的食疗功效。 -

北方老木子啤酒烤鸭让必担心发胖，本品脂肪多数已被溶解回收，且富含B、E族维生素，可以抗氧化，是人体多余自由基的清除剂。长期食用可以使皮肤红润光滑，具备良好的美容美体抗衰老的功效。 -

公司为了迅速的占领市场，让全国消费者尽快品尝到正宗的北方老木子烤鸭，在全国范围采取区域代理和连锁加盟并用的发展模式,公司为了更大程度的造福于有志创业者，将产品生成工艺和配方全部传授给学员，让学员彻底的掌握创业技能，获取更大利润空间。一旦拥有，终生职业！电话13676386168 13646384699 诚招全国各地学员