

# 学北京烤鸭秘制技术培训班

产品名称	学北京烤鸭秘制技术培训班
公司名称	新乡市卫滨区食味源餐饮技术部
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区中同街姜庄小学家属楼3号楼2单元2楼西户（经营场所）
联系电话	18240670888 18240670888

## 产品详情

北京烤鸭已是名扬世界的美食，北京烤鸭为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”。食味源烤鸭教学特色是：理论结合实践（有理论教材）并以实际操作为主，让每位学员自己动手亲自操作，手把手一对一教学；随到随学，学期不限，学会为止（因每位学员的接受能力不一样，学的时间就不一样），针对每位学员量身定制教学计划；因人施教，我们不合作，所有的配料、配方比例、原料采购点、制作方法都毫无保留的教给每一位学员，让学员不受供货以及技术的限制。

食味源小吃培训：

一、我们不是实体店，实体店真正上手时间少，多是当帮手和杂工，学习周期长，并且很辛苦。

二、我们师傅经验丰富，只教学员，不对外营业，更；学员实践操作机会多，师傅全程陪同监督，及时纠正学员错误，学员印象更深刻，进步速度更快。

三、多年来，我们自己开过店，无论是小吃培训还是卤菜培训，也指导了过许多大中型餐馆的经营，有成功的收获也有遗憾，经历过赚钱的快乐，也经历过亏损的心痛。

四、我们把多年来积累的餐饮本领传授给需要的餐饮创业者们。通过理论结合实践，让学员掌握真正的核心技术，成功开启创业之路。

北京烤鸭历史悠久，它起源于中国南北朝时期，《食珍录》中已记有炙鸭，在当时是宫廷食品。用料为优质肉食鸭北京鸭，果木炭火烤制，色泽红润，肉质肥而不腻，外脆里嫩。食味源北京烤鸭培训有从业多年的老师授课，优选北京填鸭品种，沿用传统工艺，肋开、打撑、打气、挂皮水、晾坯、烤制所有环节认真传授，整鸭烤制的温度和时间控制，片鸭技术、烙鸭饼、蘸酱、小料以及鸭架汤等全套技术培训。随到随学，学会为止。