

学做笨鸭火锅技术 笨鸭火锅培训班

产品名称	学做笨鸭火锅技术 笨鸭火锅培训班
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

食味源笨鸭火锅的营养汤属清爽滋补型，食营养滋补健身，而鸭肉本身就具有补虚的作用。食味源教学特色是：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。

食味源笨鸭火锅的特点：鸭香浓郁，汤鲜味美，汤头浓白如凝脂而不油腻。富含骨胶原蛋白、骨钙等成分。老师手把手的教课，理论与实践相结合，考虑到每个人的实际动手操作能力，不限制学员的学习时间，学会为止，回去以后还可以再到中心来复习的，期间也不会有任何的收费。

食味源笨鸭火锅技术培训-笨鸭火锅是当下的流行趋势鸭肉蛋白质主要是肌浆蛋白和肌凝蛋白。另一部分是间质蛋白，其中含有溶于水的胶原蛋白和弹性蛋白，此外还有少量的明胶，其余为非蛋白氮。肉食含氮浸出物越多，味道越鲜美。滋补鸭火锅技术培训，笨鸭火锅培训，欢迎广大学员前来咨询学习！