

# 茶油鸭培训学校 培训茶油鸭学习班

产品名称	茶油鸭培训学校 培训茶油鸭学习班
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

茶油鸭多数采用冷冻鲜鸭，带解冻后，从胸口开刀清理残留内脏，洗净沥干。这相当于投资的钱将要打水漂。茶油鸭是一道传统名菜，低温高压而成,香气扑鼻色鲜味美,外脆内嫩,香酥爽口,食后具有消化。

茶油鸭技术培训的单位也是琳琅满目。哪家做出的茶油鸭味道好呢？在接待众多学员当中，其中有些学员是在别的地方是学过茶油鸭技术的。可是等学完了回家开店，设备、店租都完善后才发现自己做出来的茶油鸭味道不正，茶油鸭，因香而出名，因香而火爆，因香而风靡市场。食味源现面向全国招生培训参加我们的培训，学员无需任何经验、任何文化背景，我们不但将优质的技术传授给学员，更给学员以纯中草药秘制的配方，货源的进货渠道，价格、利润的多少，开店决策，定价要诀等。也可以参考成功学员的经营方式、经验、模式样板。学会了技术及制作工艺，回家就可以马上开店。一次性投资，长期受益，当即获利。

茶油鸭不但闻着香，吃着也香，并且由于配方含有二十多种配料，具有一定的营养保健价值，实在是消费、创业的好选择。除了这些，更重要的，它市场广，投资小，利润高，风险低，为您提供了一个全新可靠的创业机会！

煲汤更美味:将做好的鸭子放入沸水中熬间的长短，时间越长口味越浓厚。目前茶油鸭市场比较混乱，色香味也良莠不齐，不管有没有培训实习场地和教学能力，都打出广告合作、培训，着实让广大学员有点眼花缭乱。经过调研对比，我们对自己充满了自信，因为我们有自己经营的店铺，学员可以先考察真假，品尝口味，然后再决定是否学习。学习期间所有的培训流程全部在店里完成，由经验丰富的茶油鸭制作师傅从方方面面、每个细节手把手地现场教学讲解，学员可以反复上手操作实习，直到全部熟练掌握，回去后就可以独立开店经营。