

手把手教烤鸭秘制配方 北京脆皮烤鸭技术培训

产品名称	手把手教烤鸭秘制配方 北京脆皮烤鸭技术培训
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

到食味源学北京烤鸭技术，北京烤鸭，其历史悠久，蜚声中外。食味源培训的烤鸭由食味源烤鸭行业老师亲临授课，采用42种上等名贵中草药香料腌制15个小时以上在加上“北京烤鸭”的独特工艺烤制而成，其味道不同于其他市场上传统烤鸭，其味道香而不腻，凉而不腥，皮脆肉嫩，色泽均匀，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富一经上市就受到了广大消费者的一致好评。

食味源烤鸭选用的鸭子的烹炸过程及油温的掌控，食味源培训的北京烤鸭"京师美饌，莫过于鸭，而炙者成佳。"这就是前人给"北京烤鸭"的美好评价，而外国朋友则称它为"一美味。"凡来北京旅游的国内外宾客，都以一尝"北京烤鸭"为快事。我们食味源是正规的餐饮技术培训学校，来我们学校学习，老师是手把手教你的，老师在实践的同时还给你们讲解理论，然后你们在自己动手亲自练习，你们什么时候学会学满意为止。这样学的快也学的扎实，回家以后你们就可以直接做生意了，学习期间包吃包住，包教包会，一次性收费中间无任何费用，包括你练习用的食材都是学校提供的，这到时候都和你们签订合同的。

北京烤鸭采用较新制作技术，优质的品种原料配比几十种名贵中草药材，高温高压、体形丰满，肌肉细嫩，有脂肪层。成品风味独特，烤鸭光亮油润，外焦里嫩，滋味鲜美，香而不腻。