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,且易干消化,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"京师美馔,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。