国内**正规烤鸭培训基地

产品名称	国内**正规烤鸭培训基地
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

食味源烤鸭介绍：北京烤鸭肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。吃法有多种，通常是将烤熟的鸭子趁热片成片（可以皮肉不分，片片带皮带肉，也可以皮肉分开，先片皮后片肉），蘸甜面酱，加葱白、黄瓜条，用特别的荷叶饼卷着吃；也可将酱油和蒜泥拌匀，同烤鸭肉一起用饼卷着吃；喜食甜的，可以蘸白糖吃；用空心芝麻烧饼夹烤鸭肉吃，味道也**。

新乡食味源餐饮技术小吃培训学校教学六大保障体系：

一、名师一对一、手把手教学，不论你是否有过从业经验，毕业后均能熟练操作。

二、教学过程中由学员亲自动手操作实践，避免“ 纸上谈兵 ”。

三、学习各项技术均为包教包会，学不会不收任何费用，保证能学到真本事。

四、学期没有限制，毕业时间由学员自己决定。

五、学员毕业后均能享受开店指导、店面设计、经营策略等免费业务咨询。

六、学员均能享受终身免费技术咨询、技术升级服务。

食味源烤鸭讲究皮酥肉嫩，肥而不腻。但是真正的行家，却十分挑剔店里奉送的那一兜红卤。店里鸭子烤得好不好，大抵看看卖相便可以揣测出来，但老卤对不对味，却非得口舌亲尝方知。明炉烤鸭，鸭腔子里面必得灌水。外烤内煮，一旦鸭肉熟了，这一包汁水也鲜透。趁热把酒酿蜜卤倒进汤汁，浇上糖色、米醋、精盐，考究起来加一滴酱油都不算本事，端出去的红汤老卤才叫地道。