

# 专业手撕烤鸭技术培训

产品名称	专业手撕烤鸭技术培训
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

食味源手撕烤鸭大厨培训精选了几十种中草药配方制成料包。熬成老汤。配合独特的腌制方法，结合北京烤鸭的传统焙烤工艺，采用现在化的烤炉，使得手撕烤鸭在食、香、味方面达到完美境地，色泽鲜艳，香味浓郁、香而不腻、皮脆肉嫩、美不胜收。各种中草药的营养和保健功效。使我们的手撕烤鸭吃过后具有消化通气、开胃健脾，滋阴养肾。强筋壮骨、养颜美容等功效。

食味源培训中心郑重承诺：

- 1、凡是新学员来，先参观，实地考察，品尝味道，可以和在学的学员面对面交流，了解我们的教学情况。免费品尝，一切满意后，再签约学习；
- 2、老师一对一指导，学员亲手操作，让所有培训学员真正学到过硬的餐饮技术；
- 3、入学门槛低，文化程度、年龄不限，包学会为止，一次性收费中途不收取任何费用；
- 4、在学习期间，食宿方便，环境安全卫生，让所有学员住得舒适，学得开心；
- 5、名师名教，因材施教，让每一位学员学到过硬的技术；
- 6、我们具有多年的开店实际经验，不光把过硬的技术教给学员，也培训店铺选址、装修布局、开店经营等技巧；

食味源手撕烤鸭中含有蛋白质、维生素、钙、磷、铁、多种氨基酸等营养素。而且含量异常丰富，手撕烤鸭不但味美,而且营养保健价值很高。手撕鸭——就是人们习惯这个名字，它也不只是字面意思那么简单了，因为它已经成为一种饮食文化了。原汁原味手撕鸭，顾名思义，就是把鸭肉用手撕成丝状来蘸上配置好的调料食用,这样吃的好处是不用吐骨头,鸭肉的味道鲜美。