

广州啤酒烤鸭培训 啤酒烤鸭技术培训

产品名称	广州啤酒烤鸭培训 啤酒烤鸭技术培训
公司名称	广州市味之兴餐饮管理有限公司
价格	1800.00/培训
规格参数	
公司地址	广州市白云区鹅掌坦社区西槎路99号
联系电话	15099970286 15099970286

产品详情

咨询电话：15099970286王经理

地址：广州市白云区永平街集贤路280号荟贤综合市场4楼（永泰客运站附近） qq：1065120958

啤酒烤鸭采用先进的腌制和烤制技术，结合现代工艺、传统老汤，加上特制的中药包，一方面有滋补的功效，另一方面也使香味更加浓郁，香而不腻，脆嫩爽口，令人“食之难忘其味，观之难忘其色”，是真正的美食与传统文化的完美结合。

研究测定结果表明啤酒烤鸭中含有蛋白质、脂肪、水分、维生素b1、b2、钙、磷、铁等多种营养素，而且含量非常丰富。通过烤制除脂肪和水分有少量的流失以外，其它的营养素基本上没有损失，蛋白质的百分含量还相对有所增加。啤酒烤鸭中的蛋白质含量约为16~25%，远远高于畜肉。啤酒烤鸭中几乎含有人体需要的全部氨基酸，而且两种呈鲜味的氨基酸含量高于其它肉类，所以啤酒烤鸭的味道特别鲜美。啤酒烤鸭的脂肪含量适中，约为7.5%，比畜肉低，并较均匀地分布于全身组织中。其中的必需脂肪酸含量较高，且主要是不饱和脂肪酸和低碳饱和脂肪酸，利于人体的消化吸收。

正宗餐饮管理有限公司提供学习制作啤酒烤鸭技术培训，费用5800元！包含：技术传授，配方转让。免费赠送一台烤鸭炉、一张含店铺全套设计方案的光盘和授权书！无任何后续费用！技术配方包教包会，总部对加盟者以后开店无任何限制，开业当天总部派人过去协助店。独特的促销手册，令成员开一家火爆一家！如果学员单独学技术和配方，费用一律1800元，包教会！一对一传授.总部让学员亲自操作，直到学会为止！