

# 培训北京烤鸭技术

产品名称	培训北京烤鸭技术
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

## 产品详情

这里培训中国北京烤鸭技术 秘制配方全教

“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。国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来的，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”，“北京烤鸭”名闻中外。由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。

培训内容：1.鸭子的选择2.鸭子的处理要点3.鸭子的腌制技巧4.鸭子的腌制处理，包括麻辣鸭，五香鸭等5.烤鸭炉的使用方法6.烤鸭的火候，上色控制技巧7.酱料的配制8.烤鸭（鸡）片皮的技术

### 培训保障

- 1、包教会
- 2、保证每个学员全程都是实践动手学习
- 3、保证核心技术配方无保留传授技术
- 4、保证学习能够完全掌握核心技术
- 5、保证学习中途不收任何杂费
- 6、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术