

威威炆鸭培训 炆鸭技术培训

| | |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 威威炆鸭培训 炆鸭技术培训 |
| 公司名称 | 深圳市龙品香厨艺管理有限公司 |
| 价格 | 1800.00/套 |
| 规格参数 | 品牌:威威炆鸭 型号:炆鸭技术培训 公司:龙品香 |
| 公司地址 | 深圳市龙华新区腾龙路创业花园163栋2楼整层 |
| 联系电话 | 0755-85276707 13691680602 |

产品详情

深圳市龙品香餐饮公司技能培训服务部是一家正规、可信的特色小吃技术培训中心。自成立以来，凭着精湛的技术、标准的配方、认真负责、严谨细致和系统全面的教学作风，在行业内赢得了认同和推崇，受到了众多新老学员的好评，并提供无限期的技术咨询和升级。

威威炆鸭培训/炆鸭技术培训，开焖鸭店，生意超火爆、投资少、客源广、适合宵夜档、小餐馆。现在技术培训费只需1800元、包教会，报名电话13691680602

鸭肉不仅富含蛋白质，而且具有滋阴养胃、健脾补虚、利湿的作用。根据中医“热者寒之”的原则，特别适合苦夏、上火、体内生热者食用。

老姜皮厚肉实，味道辛辣，有驱寒暖胃的食疗功效，在烹煮滋补菜肴或炖汤时经常会用到它。老姜配与鸭共烹，是一道滋味养生的菜肴。

鸭的营养价值很高，可食部分鸭肉中的蛋白质含量约16% - 25%，比畜肉含量高得多。鸭肉蛋白质主要是肌浆蛋白和肌凝蛋白。另一部分是间质蛋白，其中含有溶于水的胶原蛋白和弹性蛋白，此外还有少量的明胶，其余为非蛋白氮。肉食含氮浸出物越多，味道越鲜美。鸭肉中含氮浸出物比畜肉多，所以鸭肉味美。老鸭肉的含氮浸出物较幼鸭肉多，野鸭内含氮浸出物更多，因此，老鸭的汤比幼鸭鲜美，野鸭滋味更比老鸭好。此外，烹调时，加入少量盐，能有效地溶出含氮浸出物，会获得更鲜美的肉汤。鸭肉中的脂肪含量适中，约为7.5%比鸡高，比猪肉低，并较均匀地分布于全身组织中。脂肪酸主要是不饱和脂肪酸和低碳饱和脂肪酸，因此，熔点低，约为35℃，易于消化。鸭肉是含b族维生素和维生素e比较多的肉类。100克可食鸭肉中含有b族水溶性维生素约10毫克，其中6-8毫克是尼克酸，其次是核黄素和硫胺素；含维生素e90-400微克。尼克酸作为人体内两种重要辅酶的成分，在细胞呼吸中起作用。它们与碳水化合物、脂肪和蛋白质能量的释放有关，还参与脂肪酸、蛋白质和脱氧核糖核酸的合成。对心肌

梗死等心脏病人有保护作用。每人每天的推荐摄入量为15毫克左右，只要吃200克鸭肉就够了。核黄素在细胞氧化过程中起着重要作用。硫胺素是抗脚气病、抗神经炎和抗多种炎症的维生素，在生长期、妊娠期及哺乳期的人比一般人需要量更大。维生素e是安康能够氧化剂，是人体多余自由基的清除剂，在抗衰老过程中起着重要的作用。鸭肉还含有约0.8%-1.5%的无机物。与畜肉不同的是，鸡肉中钾含量最高，100克可食部分达到近300毫克。此外，还含有较高的铁、铜、锌等衡量元素。总之，鸭的营养价值很高，经常吃些鸭肉，也许会收到意想不到的效果。

深圳市龙品香餐饮企业管理有限公司培训的教学特色是实际操作为主要教学模式，采取一对一，手把手的模式教学，让每一位学员都能够亲手操作，直到学会为止，确保每一位学员都能够学会所学内容，还能够独立完成所有品种精制制作技术。并在亲手操作过程中体验美食操作带来的愉悦与享受。

风险低的项目，靠自己双手致富是每个学员的最大心愿，龙品餐饮培训开创十多年来帮助了上万个学员走上辉煌之路！

龙品餐饮的宗旨是:以过硬的技术、以最低的价格、以最优的服务为朋友们提供一个创业平台。