

广州啤酒烤鸭培训学校

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 广州啤酒烤鸭培训学校 |
| 公司名称 | 广州味之兴餐饮技术培训中心 |
| 价格 | 1800.00/份 |
| 规格参数 | 品牌:广州啤酒烤鸭培训 型号:啤酒烤鸭培训 |
| 公司地址 | 广州市白云区永平街集贤路280号D栋四楼（百世商业广场） |
| 联系电话 | 18824140068 |

产品详情

啤酒烤鸭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，经熬卤、浸泡、沥水、烤制等多种工艺精心制作而成；使得烤鸭在食、香、味方面达到完美境地。它色泽鲜艳，晶莹圆润，香味浓郁、香而不腻、皮酥肉嫩、瘦而不柴，香气袭人、入口生津、回味无穷。它脂肪含量低，蛋白质含量高，富含多种对人体有益的维生素，长期食用能滋阴补肾、健脾养胃，为不可多得的当代绿色健康食品。同时它含有各种中草药的营养和保健作用，吃过烤鸭后具有消化通气、清热利水除湿、开胃健脾、滋阴养肾、强筋壮骨、养颜美容等功效。

啤酒烤鸭培训，广州啤酒烤鸭培训学校，学啤酒烤鸭去哪里好，啤酒烤鸭培训哪家好，啤酒烤鸭培训多少钱？

广州啤酒烤鸭培训，啤酒烤鸭加盟，烤鸭加盟，啤酒烤鸭培训中心，啤酒烤鸭的做法。学啤酒烤鸭就到味之兴。广州味之兴啤酒烤鸭培训学校，有专业的技术团队，直接传授技术和配方，充分的学到技术的精髓。学习期间无需担心高昂的食宿费用，学习期间食宿全免，广州味之兴都帮你解决！

本部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。

培训内容

- 1.讲述啤酒烤鸭的发展史及基础知识。
- 2.讲解鸭子选料及处理方法

3.啤酒烤鸭辅料的配制及方法

4.啤酒烤鸭的保存方法。

5.烤鸭设备指导。

做啤酒烤鸭成本低，回报大，操作简单方便，采用精选的白条鸭，每个鸭子成本10块左右，加上腌料不超过11块。是投资者的最佳选择。