

广州茶油鸭技术培训，茶油鸭的做法

产品名称	广州茶油鸭技术培训，茶油鸭的做法
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:广州茶油鸭培训 型号:正宗茶油鸭培训
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

茶油鸭培训，茶油鸭加盟，茶油鸭报名热线：18824140068 孔小姐 qq：766457096
地址：广州市白云区永泰永平街集贤路280号百世商业广场d5栋四楼（永泰客运站旁）

茶油，是一种国际营养学界推荐的健康食用油，简称“东方橄榄油”。茶油是大自然生长，是一种以单不饱和脂肪酸为主要成分的油类，含有丰富的多种维生素，能降低人体内的血压、血脂、血糖，防止高血压、高血脂、心脏病等“富贵病”的发生。茶油还含有一种生理活性成分角鲨稀，它具有香气。有很好的富氧能力，因而有着抗缺氧、抗疲劳；提高人体免疫力及增进胃肠道的功能。根据美国国家医学中心实验证实，茶油中的茶多酚和山茶有降低人体内的胆固醇、保护人的心血之疲劳。

鸭：《本草》称“仙禽”称之为百禽之首，并简称“鸭”字由“甲”字和“鸟”字组成，谓之为甲等之禽鸟，食之能清热戒毒，补肾**，补虚益气，祛风养肺。“茶油鸭”是天然造合的健康佳肴，色泽橙黄，醇香飘扬，美味悠悠

味之兴茶油鸭培训，用茶油来烹饪鸭肉，那就要茶油比用普通的油类高出好几个档次！而这正是茶油鸭最出味的地方！闻起来香，吃起来也香！茶油的香味加上鸭肉的劲道，两者融合在一起，堪称“人间美味”！茶油鸭口感外酥内嫩,色泽金黄,满街飘香,闻着香,吃着更香。除了这些，更重要的，它市场广，投资小，利润高，风险低，为您提供了一个全新可靠的创业机会!

哪里有茶油鸭培训，茶油鸭加盟多少钱，正宗茶油鸭技术培训，广州茶油鸭的做法，学茶油鸭，茶油鸭培训哪里好，广州味之兴小吃培训，正宗茶油鸭培训。

培训方式：学员单独学技术和配方，费用一律1800元，一对一传授.总部让学员亲自操作，直到学会为止.

合作方式：a:传授北京茶油鸭技术配方，授权牌一份，服装两套和一台烤鸭炉
5800元另外再送香酥鸡技术配方！

b:传授北京茶油鸭鸭技术配方，授权牌一份，服装两套，店面装修.宣传光盘一张和两台烤鸭炉

12000元另外再送香酥鸡技术配方。

一对一传授.总部让学员亲自操作，直到学会为止.

开店创业是一种冒风险的事情，因为世界上任何事情都不会简简单单便可以获得的，所以，大家应该慎而又慎，到专业的技术培训处学到正宗的技术，才会有助于自己的成功开店。

最近，不少朋友向我们反应，他们所做出来的茶油鸭，其口感就是达不到自己的满意，虽然也有茶油鸭配方，但是，种出来的顾客不爱吃。

当问及他们是从哪儿学的技术时，他们说，是为了省钱起见，在网上帖子里，看到有人低价转让茶油鸭配方，或者是个别人称自己会做这个，可以低价教会大家，所以就去学了。

其实，要做出理想口味的广州茶油鸭，绝非有一纸茶油鸭配方所能达到的，因为，茶油鸭的做法比较讲究，讲究到一步一个细节，如果没有反复进行操作，在师傅的指点下逐一掌握要领，得不到比较全面的店面式实习，一般是很难把握得好的。