

深圳手撕烤鸭培训 穿骨香手撕烤鸭技术培训

产品名称	深圳手撕烤鸭培训 穿骨香手撕烤鸭技术培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

深圳手撕烤鸭培训 穿骨香手撕烤鸭技术培训！深圳哪里有教手撕烤鸭培训，学习手撕烤鸭做法就来创富餐饮小吃培训。请百度搜索“深圳市创富餐饮小吃培训中心”深圳市创富餐饮小吃培训中心，拥有十几年专业的小吃技术培训经验，多年实际开店技术经验，多年来培训了上万学员,开启人生新财富，由专业技术老师亲自授课，学会为止,可真正做到让您小投资大回报,终身受益，助您事业腾飞，不会受制于人。

手撕烤鸭配方，穿骨香手撕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，结合北京烤鸭的传统焙烤工艺，采用现在化的烤炉，使得手撕烤鸭在食、香、味方面达到完美境地，色泽鲜艳，香味浓郁、香而不腻、皮脆肉嫩、美不胜收。各种中草药的营养和保健功效。使我们的手撕烤鸭吃过后具有消化通气、开胃健脾，滋阴养肾。强筋壮骨、养颜美容等功效。手撕烤鸭中含有蛋白质、维生素、钙、磷、铁、多种氨基酸等营养素。而且含量异常丰富，手撕烤鸭不但味美,而且营养保健价值很高。

开烤鸭店，投资不大，掌握加工技术后，只需购买一台烤鸭设备，将鸭子及调味品采购回来即可，加工面积只需几个平米，1~2人便可轻松进行了。不管是开店或是流动经营均可，配合卤菜、凉菜同时经营更佳。年效益应是很可观的，此项目特别适合下岗职工、待业人员、资金短缺以及缺乏生意经验的朋友，因为烤鸭的加工与销售是一项很直接的生意。

许多大投资商都瞄准了这一源头。只要做好商机，做好决定，找好核心技术师傅就会圆你发财梦！在此创富餐饮培训全心全意为您服务，在培训中着重学员的实际操作，学习80%是让学员自己动手操作，20%的时间是穿插理论，确保学员足够的操作机会，保证掌握正宗手撕烤鸭技术。从选材的调配亲自动手，提供配方学员自己配制配料，做出满意的产品，产品的烤制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，认真讲解，直到完全学会为止。不存在技术死角问题，不搞留一手,长期提供技术支持，不怨不倦。

学习方式：

a：传授烤鸭技术配方,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：传授两种烤鸭技术配方，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9000元，另外再送香酥鸡技术配方。

c：传授技术配方(任选一种)，包教会，1800元。

我们热忱期待与您合作，共襄盛举，共创辉煌！