

# 正部级果木炭脆皮烤鸭加盟

产品名称	正部级果木炭脆皮烤鸭加盟
公司名称	北京京创腾翔餐饮管理有限公司
价格	3800.00/套
规格参数	品牌:脆皮烤鸭 型号:11 11:11
公司地址	北京市大兴区枣园东里正光天和商业广场
联系电话	01080252573 15116901220

## 产品详情

怎么加盟烤鸭，怎么加盟脆皮烤鸭，脆皮烤鸭利润

脆皮烤鸭加盟,脆皮烤鸭,北京脆皮烤鸭果木烤鸭配方

脆皮烤鸭加盟，脆皮烤鸭，北京脆皮烤鸭果木烤鸭配方，果木烤鸭加盟，北京正宗果木烤鸭果

木烤鸭

，北京果木烤鸭，果木烤鸭配方烤鸭 果木烤鸭 北京烤鸭啤酒烤鸭做法 果炭烤鸭炉系烧炭型烤

鸭炉的

一种，烤鸭炉整体由三节组合而成，质轻，移动拆卸方便，易于清洗操作，美观大方，内挂烤

。一炉

一次可烤12-13只鸭；不锈钢亚弧焊精加工而成，内含炉具，下有放油管。烤鸭炉|北京烤鸭炉

|07型单

层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱 详细描述 品名：烤鸭炉|果木炭烤鸭炉|北京烤鸭

炉|啤酒

烤鸭炉|烤鸭炉价格|单层烤鸭炉 主体直径：80cm 主体炉高：135cm 壁厚：0.6mm左右 重量：

35kg果

木炭烤鸭炉烤鸭制作方法简述：原料准备 填鸭1只（约2000克），

饴糖水35克，甜面酱25克，京葱段100克，黄瓜条20克，干蒜头、八角、姜、白卤水酌量。面

粉200克

，做成荷叶饼20张。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱

制法简述

（一）鸭经宰杀，去毛，挖去内脏，打气，表皮擦饴糖水，风干（西北风天约2小时吹干鸭身，

南风天

可利用火焙)。(二)入炉用果木烧烤约25分钟,至外表大红即可。食时切片上碟。取薄饼一

张,放

片皮鸭一二片在上面,伴以葱段、黄瓜条、蒜茸、涂上甜面酱,卷起进食。效益分析:每只

袋装冷

冻鸭(各地冷藏市场均有销售)的进价按1.0-1.3公斤价格5-6元,做成烤鸭后每只零售在15-

25元,饭

店酒店等餐饮场所价格更高,除去佐料及设备折旧后的利润在每只8-15元,保守估计每日可店

售50只

,外卖50只,每日毛利润800-1000元,一个月即 $800 \times 30 = 24000 - 30000$ 元,一年即 $30000 \times$

$12 = 360000$ 元

,按最最保守估计,扣除税收(包括:工资、水电、门店租金)以及其他不可预测因素导致的

费用,

每年利润不会低于10--20万元。并且鸭油作为一种动物油,一公斤售价5至8元,可将木炭、

水、电费用抵消。由此看来，开家果木脆皮烤鸭店是一项投资小见效快的好生意，一年没有淡季与

旺季之分。果木炭烤脆皮烤鸭炉[烤鹅炉]特点:经果木炭烤鸭炉烤制的鸡、鸭、鹅等，具有“色、香

、味”

三绝，皮脂酥脆，肉质鲜嫩，飘逸着清香，鸭体形态丰盈饱满，全身呈均匀的枣红色，油光滑

泽，赏

心悦目。北京烤鸭炉不用电，不用煤，不用气，操作方便，简单易学，一学就会，一上马就

赚钱。

投资少，仅需3000元至5000元资金即可迅速周转，见效快。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加

厚果炭烤

鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱随机赠送:北京脆皮烤鸭,北京烤鸭,花香酥烤鸭,

无油烤鸭,药膳烤鸭,瘦肉型烤鸭,蔬香酥烤鸭,及腌制烤鸭的调料及腌制的方法！另独家赠送北

京烤鸭

制作工艺流程技术vcd光盘！

致富热线：18210502035

业务经理：孟丽

咨询热线：01080252573

招商电话：13521789600//18210502035（24小时热线）【微信和手机同号】

招商电话：15116901220【罗经理】

客服qq: 1206231566（免费服务，免费咨询）

到京每个车站都有车接站、到公司现场品尝味道、满意后再学习、学习期间公司免费提供宿舍、欢迎广大创业者到公司参观考察。