

# 脆皮乳鸽培训，正宗脆皮乳鸽技术培训中心

产品名称	脆皮乳鸽培训，正宗脆皮乳鸽技术培训中心
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1800.00/元
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

脆皮乳鸽培训，正宗脆皮乳鸽技术培训中心！深圳创富餐饮首家脆皮乳鸽技术培训，随到随学，包教包会！咨询电话：137-1350-7312/彭小姐

脆皮乳鸽是广东菜中的一道传统名菜，随着菜品制作工艺地不断发展，逐渐形成了熟炸、生炸和烤制三种制作方法。无论哪种方法，其制作过程都不算复杂，但若要达到理想的效果并不容易。

本中心对学红烧乳鸽制作技术的学员都是首先教会他们怎样学习对乳鸽的前期处理，怎样熬制乳鸽的专用卤水，怎样配制脆皮糖浆，直到最后红烧乳鸽的完成。这一步一步都是通过实示操作中让学员逐步领会和掌握各步技术要领，使学员通够慢慢地融汇贯通，直到学会为止。

合作方式：

一、单学烧鸭学费1800元，包教会。

二、烧腊套餐班优惠价2480元：港式烧鹅、脆皮烧鸭、澳门烧肉、潮州卤水、川卤、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、蜜汁叉烧、蜜汁烧排骨、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、肯德基炸鸡、蜜汁烧鸡翅、奥尔良烤鸡等多种口味的多种配方和详细的制作步骤和方法。

三、烧腊综合班3500元：烧腊套餐+光皮烧乳猪培训。

四、单学光皮乳猪学费2000元。

五、单麻皮乳猪（化皮乳猪）学费2500元。

欢迎您到我公司来考察，我们将热情地为您服务，如果您觉得我们的特色口味适合您的要求、教的经营模式能帮到您，您再考虑报名培训学习。

我们热忱期待与您合作，共襄盛举，共创辉煌！