

正宗北京挂炉烤鸭北京果木烤鸭技术培训

产品名称	正宗北京挂炉烤鸭北京果木烤鸭技术培训
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	烤鸭:1 1:1 1:1
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

正宗北京挂炉烤鸭 北京脆皮冰茶烤鸭 北京果木烤鸭技术培训

传授配方北京烤鸭并不难学，只要掌握好时间、配料因为烤鸭主要的是一百多味天然料配方和一个好的烤鸭炉加上名贵的“北京鸭”那么无论在哪都能做出最好的烤鸭，比北京的烤鸭还好的那是多的是。而且北京烤鸭深受全国人们的喜爱.在中国任何地方都很畅销。然后经过细致的调味，北京烤鸭店再根据各地的不同风味，就可以做出美味的传统食品烤鸭啦！相传，烤鸭之美，系源于名贵品种的北京鸭，它是当今世界最优质的一种肉食鸭。据说，这一特种纯白京鸭的饲养，约起于千年前左右，是因辽金元之历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，后为游猎而养，一直延续下来，才得此优良纯种，并培育成今之名贵的肉食鸭种。即用填喂方法育肥的一种白鸭，故名“填鸭”。不仅如此，北京鸭曾在百年以前传至欧美，经繁育一鸣惊人。因而，北京烤鸭店作为优质品种的北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。

致富热线：18210502035孟丽

咨询热线：13521789600（免费咨询热线）【微信和手机同号】

客服QQ: 1206231566 //419022760//931567213//1095699140（免费服务，免费咨询）

外地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