

# 烤鸭加盟 手撕烤鸭加盟

产品名称	烤鸭加盟 手撕烤鸭加盟
公司名称	北京永创兴源餐饮管理有限公司
价格	3800.00/套
规格参数	
公司地址	北京市大兴区兴华大街(二段)3号院4号楼18层2115
联系电话	01057158541 15210278909

## 产品详情

### 烤鸭手撕烤鸭加盟

#### 烤鸭

是北京独特的名菜，誉满中外。烤鸭历史悠久，早在1500年以前中国南北朝已有“炙鸭”。元朝天历年间（公元1330年）的御膳医忽思慧所著《饮膳正要》中列入了席上珍品“烧鸭子”，便是今日的烤鸭。分为：桂花烤鸭 啤酒烤鸭 北京烤鸭 挂炉烤鸭 脆皮烤鸭 烤鸭制作方法分为三种：木炭烤制 燃气烤制 油炸制作 烤鸭烤出的鸭子外观饱满，颜色呈枣红色，皮层酥脆，外焦里嫩，并带有一股果木的清香，细品起来，滋味更加美妙。 卤菜 熟食行业 投资小 见效快 无风险的产业 不论男女 不受学历和文化高低的限制 只要掌握技术要领和科学配方及合理化经营 就能成功做老板 本部是政府职能部门审批的独资企业 技术力量雄厚 有几十个品种的卤菜技术 卤菜技术培训及卤菜店加盟 教你卤菜的做法 怎么配制卤水 卤水制作方法以及卤菜配方 卤菜配料和怎样调制卤味配方 老汤的做法 白卤水 红卤水做法 怎样开卤菜店等等低价对外培训 传授专业师傅手把手传授技术 实行包教包会 学会为止 学员结业后 我们还跟踪服务 让你无后顾之忧走向成功之路（有直营店供学员参观 学习）烤鸭技术培训 烤鸭做法 烤鸭加盟 烤鸭配方 适合菜场 小区 街道 学校 闹市区 超市等 利润空间：卤菜 熟食行业零售在40%以上 批发在25%左右 培训方式：实地培训和上门传授两个选择 有基础的客户 可函授各种卤菜秘方及卤汤配料和卤菜技术

手撕烤鸭加盟培训，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！在此名厨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。

火爆联系方式：

业务手机：15210278909（孟娟）15117962340 15116901232（胡经理）微信同步

业务QQ：709036234 1004214672 1035980420

总部地址：北京市大兴区波普中心四号楼2115室