

# 黑鸭培训，学黑鸭技术，黑鸭培训!

产品名称	黑鸭培训，学黑鸭技术，黑鸭培训!
公司名称	武汉厨神汇餐饮管理有限公司
价格	2800.00/系列
规格参数	品牌:厨神汇
公司地址	武汉市江汉区新华下路17号新华豪庭A栋2单元601室
联系电话	暂无

## 产品详情

正宗武汉黑鸭，精选作料复配，配方，麻味一绝！辣：辣的够劲，火得要命！正宗黑鸭，精选子弹头朝天椒、野山椒等，复合搭配，润辣不上火！鲜：原料精选，技术保证！正宗黑鸭，精选活鸭，肉质鲜嫩。作料提香，无人不爱！

香：皮劲肉嫩，味美鲜香，汁浓味厚，沁人心脾！料香味浓，鲜香不腻，国粹美味大补宴，不吃鸭肉是遗憾，香入心间！

甜：甘甜入口，回味无穷！正宗黑鸭，利用上等冰糖、白糖加以辅之使黑鸭子外表色泽光亮，入口甘甜。

酥：正宗周黑鸭，中药秘制，再加上独特的飘香油和增香粉，做出来的鸭子色泽黑亮，

外酥里嫩，香酥滑爽，口感、香气、回味超居首位。正宗武汉黑鸭，谨防假冒！

培训内容	黑鸭鸭脖 黑鸭鸭肝 黑鸭锁骨 黑鸭鸭头 黑鸭鸭翅 黑半边鸭 黑鸭鸭肠 黑鸭鸭心 黑鸭鸭舌 黑鸭鸭胗 黑鸭鸭掌 黑鸭鸭心 黑鸭架子 黑鸭翅尖 黑鸭鸭肝 香干 千张 蓑衣干子 千叶豆腐 油豆腐 腐竹 豆油皮 莲藕 面筋 千叶豆腐 海带等
培训费用	2800元，包教包会，免技术转让费、免学习材料费、免资料费、免费终身技术升级、免费设计店面装修方案等，中途不收任何费用。凡是在厨神汇毕业学员：免费赠送全套黑鸭制作原材料、卤料一份
培训课程	1讲解武汉黑鸭所用香辛料、蜂蜜等的作用及使用方法。 2武汉黑鸭的鸭子、鸭杂选材及处理方法。 3培训武汉黑鸭专用汤料的调配。

	<p>4培训武汉黑鸭、鸭杂的卤制、烤制全过程。</p> <p>5培训武汉黑鸭特殊口味的把握与调整。</p> <p>6培训加工武汉黑鸭相关事项。</p> <p>7培训武汉黑鸭卤水、武汉黑鸭产品的的保管与存放。</p> <p>8投资预算分析及经营方法。</p>
<p>培训时间</p>	<p>老师手把手授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般2-3天左右，视个人情况而定。</p>
<p>支持优惠</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1．根据个人投资能力免费指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。</li> <li>2．根据店面情况免费设计装修方案、提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。</li> <li>3．免费提供整体店面的投资预算与投资风险回避方法。</li> <li>4．根据当地消费水平，免费设定产品销售价格。</li> <li>5．厨神汇合作商低价批发原材料、设备，也可在当地市场购买。</li> <li>6. 免费后期技术升级，免学费复习</li> </ol>

7. 本公司所有项目，同时学两项另送两项；学三项另送三，优惠多多！