

北京烤鸭加盟v正宗果木烤鸭加盟

产品名称	北京烤鸭加盟v正宗果木烤鸭加盟
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

北京果木烤鸭，它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。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，作为优质品种的北京鸭，成为世界名贵鸭种来源已久。烤鸭

它采用二十多种名贵中药并容纳江南风味精心制成，色泽金黄，皮带芝麻

，骨脆肉嫩，味道鲜美，绝不油腻。绝不含任何色素和防腐剂，是居家旅游的健康食品

。现在由北京、澳门、广州、上海四大城市迅速蔓延到上千家的加盟店，浙江、上海、

杭州、江苏、东北等地许多的加盟店每天可卖上千只！靠的是品质！是回头客

！烤鸭平均每只利润在十元左右。可谓是零风险投资，百分百利润！您只需一台烤箱就

可开加盟店。加盟此店最大的好处就是投资少，赚钱快。您还在等什么呢？金融风暴，

经济危机，可民以食为天，许多大投资商都瞄准了这一源头。

只要做好商机，做好决定，就会发财！烤鸭培训内容：本班专修正宗的北

京烤鸭，啤酒烤鸭，脆皮烤鸭三大类技术工艺，培训要点有鸭子的选择，中草药的认识

及采购，烤鸭的腌制技巧及配方，烤鸭工艺，烤鸭上色处理法，烤鸭炉的使用方法及烤

鸭卤汁配方制作等全部烤鸭技术。学习烤鸭学费3800元，本教学资料专为教学使用,亲笔
手写本,完全实战性技术,资料从原辅料理论,香料配比,配方调汤每个品种的实战操作,产
品风味,工艺要点,均有详细描述并负责长期的技术更新指导。学习一次，受益一生。

北京总部电话: 010-57158541

手机：15210278909（孟娟）15117962340 15116901232（胡经理）

微信：15116901232 15210278909

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