

菏泽卤鸭肠加盟店技术牡丹培训正宗怪味鸡做法学习

产品名称	菏泽卤鸭肠加盟店技术牡丹培训正宗怪味鸡做法学习
公司名称	菏泽开发区泽诚餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	菏泽市开发区岳程办事处王集社区西邻（注册地址）
联系电话	131-76203211 13176203211

产品详情

菏泽哪里学习周黑鸭怪味鸡卤鸭肠，哪里教正宗周黑鸭的做法，哪里教周黑鸭制作方法，临沂学习周黑鸭的技术配方，周黑鸭怎么做，去哪学正宗的周黑鸭，想学周黑鸭去哪学，菏泽周黑鸭怪味鸡卤鸭肠加盟，菏泽哪里培训周黑鸭做法，怪味鸡怎么做，菏泽专业培训周黑鸭的学校，菏泽小吃培训教怪味鸡，临沂铁板鱿鱼秘制配方培训，菏泽教卤鸭肠的地方在哪，周黑鸭培训，培训卤鸭肠技术。周黑鸭以传统经典美食为基础，通过深入挖掘民间特色美食，并结合现代饮食观念，推陈出新，经过反复研究、改进与完善，推出了集古今经典美味与现代营养于一体的特色美食系列。此外周黑鸭鸭脖结合不同地域人群饮食习惯，通过反复试验，反复改进配方，主营产品有鸭头、鸭掌、鸭脖等系列。产品多样，系列多样，满足不同顾客的口味需求。周黑鸭卤料包配方制作，周黑鸭卤汤调制，各种原材料的初加工和各种产品的卤制时间和工艺，成品的后加工保湿增香技尸周黑鸭老汤的保存方法等等绝密技术。

培训内容：1、技术概述；2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领；3、所用器具、设备的使用购置；4、原料存放、保鲜技驶5、配料存放，培训技驶6、开店选址指导；7、店面规划设计；8、开店销售方案；9、经营管理方案；10、卤制：鸭头、鸭脖、鸭翅、鸭掌、鸭心、鸭肝、鸭胗、鸭架、鸭肠、火腿肠、豆皮、豆干、莲藕、海带、毛豆、土豆、鸡蛋等的卤制全过程。

来我校学习传授真实技术配方和工艺，保证学员学到真技术！我们有专业的售后支持,您毕业后将获得我们免费提供的技术支持，技术免费升级，技术上出现问题可免费回来学习。老师一对一授课，包教包会,学会为止。不限制学习时间,一般3-5天左右，视个人情况而定。我校面对菏泽（曹县，单县，定陶区，成武县，巨野县，鄄城县，鄄城县，东明县，牡丹区，临沂）等地全面招生！

菏泽好手艺小吃培训中心 联系人：刘老师 Q Q：1678875247 电话/微信：13176203211

网址：<http://www.hezexiaochi.com> 地址：菏泽市汽车西站中华西路向东300米即到

（电话提前联系学校有校车免费接送学员）