

佳肴汇酱板鸭培训班，学酱板鸭

产品名称	佳肴汇酱板鸭培训班，学酱板鸭
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	2580.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:酱板鸭
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

佳肴汇酱板鸭是一绝名菜，是经三十多种名贵中药浸泡，10余种香料、经过风干、烤制等15道工序精致而成，成品色泽深红，皮肉酥香，酱香浓郁，滋味悠长，具有活血、顺气、健脾、养胃、美容之功效，是近期风靡大江南北的一种风味美食，是一道佐酒佳肴、送礼佳品。产品香、辣、甘、麻、咸、酥、绵适中，具有醇香可口，色香俱全，低脂不腻，回味无穷，食用方便的特点。

鸭的营养价值很高，属凉性，科学的食用具有滋润养胃，平肝去火，健体美颜，益气养血，除湿去烦，开胃健脾，醒目安神，活血化淤，兹阴益肾之功效，深受人们青睐，酱板鸭即可作为休闲小吃，又可作为酒席上的特色菜肴，开袋即食可品尝冷食的鲜美，加热可享受传统热食的风味，是四季养生保健、宴请宾朋尝鲜、走亲访友馈赠、看望病人、孝敬长辈的首选上乘美食佳肴。

仅需几千元资金，两人就能经营，几天即可开业，投资小，收益快，基本上没有风险，当月投资，当月收益，不需要广告宣传，不需要豪华装修，店面选址广泛，可在商场、超市、步行街、学校、商铺档口、社区、集贸市场等地都可以开店经营，也可无店经营。产品风味独特，能满足男女老少各类消费群体

，可早、中、晚、夜宵四次联动销售，一天24小时不间断赚钱，只需要勤勤恳恳的劳作，是真正的创业好项目。

张强：中国卤菜界名厨，曾获得中华名厨荣誉称号，曾在北京月亮河度假村酒店、北京南宫食府酒店中餐行政总厨。2012年曾在北京全聚德任技术顾问，对川、粤、湘、鄂口味都有独到见解，对烤鸭、烤鸡、鸭脖等烧烤和卤菜方面有专业研究，曾获得中国卤菜制作比赛一等奖，现任佳肴汇公司酱卤主教和技术总监、为人和气，注重教学品质，关爱学员、教学认真，在学员中享有优秀口碑。

蒋春阳：国家中式烹调师，行业经验18年，特长：周黑鸭、精武鸭、绝味鸭脖、夫妻肺片、传统卤菜、泡菜、凉菜等。先后荣获世界华人美食协会举办的第五届广州华人美食文化节个人卤制品银奖，中国美食协会主办的第六届美食大赛个人卤制品银奖。经营十余年卤菜店，经验丰富，擅长创新。所做产品唇齿留香，根据各地口味精准调制，自然环保，外形美观，回味无穷深受大家好评。

一、培训费用

学员培训资料、学习教学食材，由学校提供，承诺学习中途不收取任何费用。

学员来校考察，均可免费品尝味道，品尝满意后再报名。

学员一对一名师授课，100%实操，不限学习时间，100%包教会。

学员均可享受三年内免费复学，终身免费技术升级。

学员学习期间提供食宿；单人单床，房间配置Wifi/空调。

学员均可申请老师上门开店指导，带店经营。

免费技术升级，免费产品更新，开店办证。

免费指导店面选址，分析消费商圈，合理制定开店营销方案。

免费提供店面形象设计方案，规划店内布局，设计店面招牌，店面灯箱。

免费设计开业POP海报、促销展架、产品菜单、宣传单，节日促销单。

免费制定开店所需设备、器具、原材料清单以及经营成本核算方案。

免费提供店面投资预算分析与利润分析，制作投资风险规避方案。

免费提供品牌注册商标及食品安全检测报告。