

## 武汉佳肴汇烤鸭脖培训班，武昌学烤鸭脖

产品名称	武汉佳肴汇烤鸭脖培训班，武昌学烤鸭脖
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	1980.00/期
规格参数	品牌:佳肴汇 型号:烤鸭脖 地点:武汉
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

鸭脖子，又名酱鸭脖或酱鸭脖子，属于酱汁类食品（主要是酱板鸭，包括酱鸭翅、酱鸭脖、酱鸭拐、酱鸭掌、酱鸭舌、酱牛肉、酱板鱼、酱板干子、酱板藕等），最早起源流传于清朝洞庭湖区的常德，经湖南流传至四川和湖北，近年来风靡全国。酱汁类食品通过多种香料浸泡，然后经过风干、烤制等工序精致而成，成品色泽深红，具有香、辣、甘、麻、咸、酥、绵等特点，是一道佐酒佳肴。

鸭颈绝对是武汉人对中华美食的新贡献，武汉人喜欢吃鸭脖子，因为它味足够劲，回味无穷。鸭脖子，本身食之无味，弃之可惜。可是经过用红辣椒、花椒、八角等几十种纯天然香料进行精心烹制料理之后就完全不一样了，再剁成一节一节，大小刚好能在嘴巴里自由转动。鸭颈肉层次分明，颇有嚼劲，肉啃完后，接着吸吮骨节中间的骨髓，“滋溜”一声，让人觉得颇有成就感。照老一辈人的说法，鸭脖是活肉，鸭子整天寻吃觅食，纤长的头颈一伸一缩，肌肉纤维锻炼得非常有韧劲，所以味道格外的好！鸭脖子所以能脱颖而出就在于它肉附于骨，鸭

肝鸭肠之类属于一口香，很易满足，而鸭翅、鸭掌骨肉较易分离，吃起来没有难度，只有鸭脖子骨肉相连，任你啃嚼吸嘬，也只能得其味之八九，让人总是难以充分满足，这便是鸭脖子的妙味所在了。

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。

特色小吃培训加盟推荐到武汉佳肴汇餐饮培训学院

地址：湖北武汉市洪山区恒安路366号火星空间4楼

电话: 181-6331-6956 /133-8757-7670

微信: 133-8757-1755/133-8759-1755

QQ: 1654886880 座机：027-8810-9718

热线咨询电话：400-027-5818

详情请浏览武汉佳肴汇官方网站：<http://www.jyh58.com>

手机网站：m.jyh58.com

乘车路线：

【武汉火车站】乘地铁4号线 中南路地铁站下车A出口 中南路中南二路公交车站乘公交587 到平安路井岗八村下

【武昌火车站】武昌火车站东广场 乘公交570到平安路井岗八村下车

【汉口火车站】乘地铁2号线 中南路地铁站下车A出口 中南路中南二路公交车站乘公交587 到平安路井岗八村下

【汉阳火车站】乘地铁4号线 武昌火车站东广场乘公交570路到 平安路井岗八村下车

【傅家坡客运站】武珞路傅家坡客运站乘公交543路 到平安路井岗八村下车

【宏基客运站】中山路武昌火车站乘公交806路 到平安路井岗八村下车