

烤鸭培训，啤酒烤鸭培训，正宗啤酒烤鸭做法培训

产品名称	烤鸭培训，啤酒烤鸭培训，正宗啤酒烤鸭做法培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	1800.00/1
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

烤鸭培训，啤酒烤鸭培训，正宗啤酒烤鸭做法培训！报名热线：1371-350-7312 /1588-951-5330(彭小姐)

专业烤鸭培训，深圳创富餐饮正宗啤酒烤鸭做法培训，啤酒烤鸭精选了几十种中草药配方制成料包，熬成老汤，配合独特的腌制方法，经熬卤、浸泡、沥水、烤制等多种工艺精心制作而成；使得烤鸭在食、香、味方面达到完美境地。它色泽鲜艳，晶莹圆润，香味浓郁、香而不腻、皮酥肉嫩、瘦而不柴，香气袭人、入口生津、回味无穷。它脂肪含量低，蛋白质含量高，富含多种对人体有益的维生素，长期食用能滋阴补肾、健脾养胃，为不可多得的当代绿色健康食品。同时它含有各种中草药的营养和保健作用，吃过烤鸭后具有消化通气、清热利水除湿、开胃健脾、滋阴养肾、强筋壮骨、养颜美容等功。

学习方式：

A：传授烤鸭技术配方,授权牌一份,服装两套和一台烤鸭炉5800元，另外再送香酥鸡技术配方！

B：传授两种烤鸭技术配方，授权牌一份，服装两套，店面装修宣传光盘一张和两台烤鸭炉9000元，另外再送香酥鸡技术配方。

C：传授技术配方(任选一种)，包教会，1800元。

培训方式:

- 1、常年培训，随到随学，节假日照常培训；
- 2、真材实料，亲自动手，现场制作；

3、全程同师傅手把手，一对一，面对面传授，学以致用。