

正宗脆皮烤鸭培训,脆皮烤鸭做法学习

产品名称	正宗脆皮烤鸭培训,脆皮烤鸭做法学习
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训内容:脆皮烤鸭培训 培训方式:一对一 培训效果:包教会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

正宗脆皮烤鸭培训,脆皮烤鸭做法学习,产品餐饮脆皮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,结合脆皮烤鸭的传统焙烤工艺,采用现在化的烤炉,使得脆皮烤鸭在色,香,味方面达到完美结合。皮脆肉嫩,色泽鲜艳,香味浓郁,香而不腻,美不胜收。各种中草药的保健功效和营养,让我们的脆皮烤鸭吃过后具有滋阴养肾,消化通气,开胃健脾的功效。脆皮烤鸭不但美味,而且营养保健价值很高。

脆皮烤鸭一推向市场。因其味美价廉、营养保健以及现烤现卖的销售方式,迅速风靡各地,经常出现排队抢购的现象,但因其制售透明度较高而被许多餐饮从业者仿制,市场出现众多鱼目混珠的脆皮烤鸭。公司为了让广大消费者吃到正宗的更好的脆皮烤鸭,聘请知名各大菜系厨艺大师对产品配方不断的提升,并根据各地群众的不同口味要求,调制出适合各地口味的配方,不断地改进产品配方,推陈出新,令仿制者望尘莫及。

脆皮烤鸭培训合作方式:

A: 脆皮烤鸭技术配方学习: 元, 传授技术配方(任选一种), 包教会;

B: 广式烧腊班: 元, 脆皮烧鸭、深井烧鹅、澳门烧肉、潮州卤水、川卤、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、秘制叉烧、蜜汁烧排骨、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、炸鸡、蜜汁烧鸡翅、奥尔良烤鸡的多种口味的多种配方和详细制作步骤和方法