

长沙学做鸭霸王 现捞鸭鸭脖卤味培训

产品名称	长沙学做鸭霸王 现捞鸭鸭脖卤味培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校,有1000余平方的教学场地,本中心专业针对创业者高水平开店培训。采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术教官均是十五年以上厨龄的知名大厨,我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经

主要经营餐饮培训小吃。这里专业,这里优惠,这里生活服务齐全,我们的服务有:长沙早餐技术培训,长沙小吃培训,长沙冷饮小吃培训,早餐粉面技术培训,卤味小吃技术培训,湖南特色菜技术培训!欢迎前来考察!

首先,经营者在开店时,需要解决了开店运营上的难题,才能够取得突破,特别是小吃味道好,有特色,自然才有消费者肯来!

长沙红星鹏飞厨师培训学校,达到教育培训机构设置标准,有审批机关颁发《办学许可证》《非企业登记证》《税务登记证》长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校以“培养长沙名厨,成就天下名菜,传承湖湘文化。培养的学生“出得去、用得着、干得好、留得住”,确立以市场为导向、以社会需求为目标的办学理念和专业设置原则,面向市场,服务社会,依法办学,从严治校。

其次,在保证好味道,吸引人的同时,还要加强店员素质的培养,店员看到顾客会立刻打招呼,或者询问是否需要帮助,店主必须培训员工的素质和技能,一般情况下,客人即使对快餐环境不十分满意也不会退出。

投资方式:

- 1、开一家鸭霸王综合小酒店,以鸭霸王为特色,酒水、稀饭、面点等可一同经营;
- 2、开一家鸭霸王专店,以外卖为主;

- 3、做室外夜市摊点，投资少，见效快；
- 4、可以在大型超市内设立鸭霸王特色风味专柜；
- 5、可以在自己家里加工，批发给超市、宾馆、酒店、排挡、餐馆和夜市摊点；
- 6、现有酒店、餐馆、排挡、早餐店、夜市推点等饮食行业，可根据自己的经营情况，增加鸭霸王特色品种，提高竞争力。

红星鹏飞鸭霸王以香、辣、麻为主，吃时不麻不辣，可一旦停下来则香辣口味无量，鸭脖讲究凉吃，光啃肉，鸭脖肉为“活肉”层次分明颇为嚼劲，肉啃完后，则吸啃骨节骨的骨髓，“滋滋声”令人颇有一种成就感，把骨头嚼碎细品慢吸，“唇此留音，而余味悠长”。

鸭脖子制造技能教授是咱们的责任,您们不需交纳合作费、就可以学到大公司正宗的配方及制造方法，开自己的主权品牌连锁店，生意相同的火爆，这样更可以便利你的企业做强做大，由于你有自己的品牌---学习“食为天厨师训练校园鸭脖王技能”，优势就是教会学员怎样进行质料的收购、中心技能调料装备、各种产品的加工、半制品、制品的制造及中心配方供给。

二咱们都是一对一的教育，以你自己学会为准，时刻不限.-

三：鸭脖王训练学习的种类有：

鸭付系列：鸭脖、鸭头、鸭掌、鸭翅、鸭肠、鸭肝、鸭排、鸭锁骨、鸭心、鸭食管、鸭舌等等。

素菜系列：豆干、海带、莲藕、萝卜干、云豆、花生

鸭霸王技能合作训练费：公司许诺：技能包教包会，悉数由专业师父一对一面授。学不会退款。只需一次出资，回报终身。

鸭霸王口味独特；

鸭霸王分别有微辣及重辣两种味道系列。

中文名 鸭霸王 主要食材 老水鸭，卤药包1个 分类 湘菜系 口味 微辣，重辣 特点 外香内酥，冬夏皆宜。

其鸭头、鸭脖、鸭掌、鸭翅、鸭肾、鸭肝等卤制品颜色鲜艳自然，口感嫩爽，保湿性好，保鲜期长，既饱口福又滋补强身.制作时满街飘香、引人食欲、味道红星鹏飞，尝后赞不绝口，久食不厌、回味无穷、南北老少、高官百姓、人人爱吃，辣、香、鲜、嫩特点突出。