

北京果木片皮烤鸭加盟费

产品名称	北京果木片皮烤鸭加盟费
公司名称	北京京创腾翔餐饮管理有限公司
价格	3800.00/套
规格参数	1:1 11:11 1111:111
公司地址	北京市大兴区枣园东里正光天和商业广场
联系电话	01080252573 15116901220

产品详情

秘制片皮烤鸭配方 北京爆烤鸭 脆皮烤鸭加盟

北京果木烤鸭加盟费、北京果木面皮、鸭酱、烤鸭的做法

脆皮烤鸭加盟，脆皮烤鸭，北京脆皮烤鸭果木烤鸭配方，果木烤鸭加盟，北京正宗果木烤鸭果木烤鸭，北京果木烤鸭，果木烤鸭配方烤鸭 果木烤鸭 北京烤鸭啤酒烤鸭做法 果炭烤鸭炉系烧炭型烤大方，内挂烤。一炉一次可烤12-13只鸭；不锈钢亚弧焊精加工而成，内含炉具，下有放油管。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱 详细描述

品名：烤鸭炉|果木炭烤鸭炉|北京烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|烤鸭炉价格|单层烤鸭炉 主体直径：80CM
主体炉高：135CM 壁厚：0.6mm左右 重量：35kg果木炭烤鸭炉烤鸭制作方法简述：【原料准备】
填鸭1只（约2000克），

饴糖水35克，甜面酱25克，京葱段100克，黄瓜鸭炉的一种，烤鸭炉整体由三节组合而成，质轻，移动拆卸方便，易于清洗操作，美观条20克，干蒜头、八角、姜、白卤水酌量。面粉200克，做成荷叶饼20张。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱【制法简述】（一）鸭经宰杀，去毛，挖去内脏，打气，表皮擦饴糖水，风干（西北风天约2小时吹干鸭身，南风天可利用火焙）。（二）入炉用果木烧烤约25分钟，至外表大红即可。食时切片上碟。取薄饼一张，放片皮鸭一二片在上面，伴以葱段、黄瓜条、蒜茸、涂上甜面酱，卷起进食。效益分析：每只袋装冷冻鸭（各地冷藏市场均有销售）的进价按1.0-1.3公斤价格5-6元，做成烤鸭后每只零售在15-25元，饭店酒店等餐饮场所价格更高，除去佐料及设备折旧后的利润在每只8-15元，保守估计每日可店售50只，外卖50只，每日毛利润800-1000元，一个月即 $800 \times 30 = 24000 - 30000$ 元，一年即 $30000 \times 12 = 360000$ 元，按最最保守估计，扣除税收（包括：工资、水电、门店租金）以及其他不可预测因素导致的费用，每年利润不会低于10--20万元。并且鸭油作为一种动物油，一公斤售价5至8元，可将木炭、水、电等费用抵消。由此看来，

果木脆皮烤鸭加盟sk北京脆皮烤鸭技术培训

开家果木脆皮烤鸭店是一项投资小见效快的好生意，一年没有淡季与旺季之分。果木炭烤脆皮烤鸭炉[烤鹅炉]特点:经果木炭烤鸭炉烤制的鸡、鸭、鹅等，具有“色、香、味”三绝，皮脂酥脆，肉质鲜嫩，飘逸着清香，鸭体形态丰盈饱满，全身呈均匀的枣红色，油光滑泽，赏心悦目。

北京烤鸭炉不用电，不用煤，不用气，操作方便，简单易学，一学就会，一上马就赚钱。

投资少，仅需3000元至5000元资金即可迅速周转，见效快。烤鸭炉|北京烤鸭炉|07型单层加厚果炭烤鸭炉|啤酒烤鸭炉|旋转烤禽箱:北京脆皮烤鸭,北京烤鸭,花香酥烤鸭,

无油烤鸭,药膳烤鸭,瘦肉型烤鸭,蔬香酥烤鸭,及腌制烤鸭的调料及腌制的方法！另独家赠送北京烤鸭制作工艺流程技术VCD光盘！

【加盟热线：一三五二一七八九六零零、咨询QQ：一二零六二三一五六六、联系人小丽】

咨询热线：13521789600（免费咨询热线）【微信和手机同号】

联系人:孟丽931567213//1095699140（免费服务，免费咨询）

外地到京每个车站都有车接站、到公司现场品尝味道、满意后再学习、学习期间公司免费提供宿舍、欢迎广大创业者到公司参观考察

客服QQ: 1206231566 //419022760//