

江苏啤酒烤鸭培训 镇江啤酒烤鸭培训

产品名称	江苏啤酒烤鸭培训 镇江啤酒烤鸭培训
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

【啤酒烤鸭培训详情】

啤酒烤鸭中含有蛋白质、维生素、钙、磷、铁、多种氨基酸等营养素。而且含量异常丰富。通过烤制后，除脂肪和部分水分流失外，其它营养素基本没有损失。蛋白质的相对含量还有所增加。另外，在啤酒烤鸭的高温(250)焙烤过程中，可以杀死所有可能存在的细菌和病毒。综上所述，啤酒烤鸭不但味美，而且符合现代人的营养保健要求。啤酒烤鸭不仅醇香味美而且食用方便，不需要任何的外加调料，切开即可食用，适合现代社会快节奏生活的饮食特点。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈经理

小吃创业热线：183-7488 8225

小吃创业微信：183.7488.8225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

联系我学两送两

加入餐饮培训轻松致富创业

啤酒烤鸭制作流程简述

啤酒烤鸭——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。据传啤酒烤鸭最早的创始人李明山老师傅是北京全聚德烤鸭店的技师。上世纪九十年代退休后到老家淮安，正好赶上改革开放的好时机。于是在老家开了一家“老李烤鸭店”兼做淮扬卤菜。凭着老人家在全聚德学会的独特技术和配方，小店迅速在淮安城走红。

啤酒烤鸭培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。啤酒烤鸭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱。

啤酒烤鸭培训内容

核心技术传授：(烤鸭配方资料、中药技术配方资料、卤水技术配方、飘香王使用技术配方、鸭子上色配方资料、烤鸭调味料技术配方资料、辣油技术配方资料、拌料技术配方资料、食材腌制技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店)

啤酒烤鸭学习方式

按照啤酒烤鸭标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

啤酒烤鸭介绍

啤酒烤鸭起源于周恩来总理的故乡—江苏淮安。最早的创始人李明山老师傅是北京全聚德烤鸭店的技师。上世纪九十年代退休后到老家淮安，正好赶上改革开放的好时机。于是在老家开了一家“老李烤鸭店”兼做淮扬卤菜。凭着老人家在全聚德学会的独特技术和配方，小店迅速在淮安城走红。不到一年就家喻户晓，妇孺皆知了，几乎天天排队购买。到了本世纪初，燃气旋转烤炉出现了。李师傅将腌制和烤制工艺作了进一步的研究改进。改用燃气烤炉焙烤。这样烤出来的鸭子更卫生，更好看。因为在腌制过程中加入了啤酒作为一种佐料而得名啤酒烤鸭。

啤酒烤鸭的营养价值

- 1、含有各种中草药的营养和保健作用，
- 2、具有消化通气、清热利水除湿、开胃健脾、滋阴养肾、强筋壮骨、养颜美容等功效
- 3、长期食用能滋阴补肾、健脾养胃
- 4、脂肪含量低，蛋白质含量高，富含多种对人体有益的维生素。