

# 爱鸭卤味培训五大优势帮助学员自主创业

产品名称	爱鸭卤味培训五大优势帮助学员自主创业
公司名称	江苏爱鸭网络科技有限公司
价格	3000.00/人次
规格参数	爱鸭卤味培训:1
公司地址	徐州市云龙区电商科技产业园淘金创谷创业孵化区L12#-2（注册地址）
联系电话	18751782709

## 产品详情

### 爱鸭卤味培训五大优势

1、经营者中许多人并没有餐饮行业经验，不少培训学员夫妻双双都是下岗工人.农民兄弟姐妹.还有少部分残疾人同胞，他们有上至五.六十岁的大叔.大妈下至二十左右的兄弟姐妹。根据不同的群体我们都给了不同相应优惠培训政策。

### 2、坚持“三好”主义，品牌特色鲜明

爱鸭卤味独有的“三好”主义在业界一直传为佳话，这“三好”同时也成为爱鸭卤味的个性符号，在讲究差异化经营的时代，这种鲜明的产品特色显得弥足珍贵。

#### A、成色诱人

独特的制作工艺使爱鸭卤味卤味制品的色泽与一般卤味有明显区别，透亮的黄、鲜丽的红……每一道卤味都象一件玲珑剔透的艺术品，诱人口水，让人着迷。食物的品相是它的第一张名片，其形能引人关注激起食欲所以让人想尝尝，此谓“好看”。

#### B、口味地道

爱鸭卤味熟食在制作过程中，应用传统工艺和现代技法，有一套完整的动态规范，每一道工序都讲究工夫火候，秘制卤水老汤可以根据当地饮食习惯合理调整，所以她适应任何地区、任何口味，东南西北的人们只要吃过都觉得好吃、口味难忘。爱鸭卤味熟食香味能飘一

公里以外不散的神话，吃到嘴里更是回味无穷，闻着香吃着更香，骨头里都香的诱人，可以说有爱鸭卤味别的熟食店很难生存，此谓“好吃”。

### C、出品率高

爱鸭卤味还有一项绝技就是出品率高，采用爱鸭卤味专业技术制作卤味制品比传统工艺的出品率要高出15%以上。普通卤味店2斤牛肉能加工出1.2斤牛肉，而我们爱鸭卤味能将2斤牛肉加工成1.44斤牛肉(注：各种大型肉联厂、肉干厂用的就是此方)，出品率的提高意味着

您的利润空间的增加，即使与普通熟食店卖一样的价钱，您也会比他们多赚1/3的利润，此谓“好卖”。

### 3、传统结合现代，绿色健康营养

爱鸭卤味熟食制品的核心技术在于卤水老汤配方与规范标准的制作工艺。普通熟食店通常是将需要卤制的食品依照民间传统加入五香、桂皮、八角等香料用水煮、剂量，火候完全凭感觉掌握，根本谈不上配方和程序，这样出来的熟食，每一批的口感、成色都不相同，无

法形成一种商品的一贯性特征，消费者今天买到的卤鸡可能跟昨天的卤鸡口味相差甚远，自然就不可能培养顾客的忠诚度。爱鸭卤味培训经历长期的研究实验，整理总结出一套专业技术，继承了卤味凉菜的传统技法精华，同时又融入现代养生科技理念，秘制配方既解决

了熟食制品的品相和口感问题，又能有效剔除传统卤味中过剩的动物脂肪，使卤味熟食组织成分和营养结构更为合理，所以食用爱鸭卤味制品还能起到滋补养颜的保健功能。

### 4、特制爱鸭卤味专用香料包，香味持久，货架周期超长

在爱鸭卤味熟食加工工艺中，还有一个非常也很不同的环节，那就是“爱鸭卤味香料包”，在制作程序中加入香料包能让卤味制品的出品率提高外，更能将货架期增加一倍以上，传统卤味上架2-3天就会变质变坏，爱鸭卤味制品上架5-6天还能保持原汁原味的新鲜，食品

的销售期在经营中也是一种不容忽视的优势。因为具备完整规范的加工程序，所有培训学员均可以按照既定的规范操作，各种配料当地均可买到，掌握基本技术后，口味可以结合当地特点合理调整，简单的操作模式和较长的货架期使爱鸭卤味熟食具备了工业化生产的条

件，所以参加爱鸭卤味熟食培训，回去后您可开成小作坊，也可以开成加工厂。

### 5、制作工艺独特，产品种类丰富

酱香类：一品酱香肘子、赖氏酱牛肉、奇味羊排酱汤、香锅、东北酱汤、东北香薰骨、乡村风干鸡、卤

味清香肉、酱猪头、东北酱黑猪、云南酱香鹅翅、小城牛肋骨、酱烤藏香猪、马氏川香酱猪手

麻辣系列：香辣鸭头、川味麻辣兔头、武汉麻辣、四川冷锅串串、湘菜、北派香辣、夫妻肺片、、秘制天麻兔头、秘制香辣蟹、四川麻辣、蜀湘鸭板肠、香辣鸭头、谢氏香辣牛肉、武汉麻辣鸭脖、

盐焗系列：满汉酥羊腿、老家咸鸡、曾师傅咸香鸡、南京盐水鸭、

红卤系列：张师傅红卤、红糟卤水、美极茶皇红卤水、

凉拌菜类：凉拌木耳、凉拌海带丝、凉拌苦瓜、凉拌黄瓜、凉拌腐竹、凉拌金针菇、凉拌猪耳朵等

五香系列：熏鸡、新疆卤羊拐、给力猪手、成都卤骨、卤鸭、新疆纸皮核桃、德州扒鸡正宗、荷香牛排、牛头、潮州生态、大地熏肉、竹溪卤蛋、北海卤鸭、京葱大肠、莲藕猪脚、知味卤汁羊肉、兰州牛肉拉面骨汤、兰州牛肉拉面调料水、煮羊汤香料、红烧乳鸽、羊排

香、丰都小牛、自制牦牛、卤兔、自制豉油皇、潮州卤水经典、西北、简易川式、潮州仙味一、老卤水的熬制方法、牛头二、乳鸽特色、羊肉、秘制牛脊骨、飘香鸡、红焖甲鱼秘制高汤、广式万用汤料、云南秘制坛子肉香料、秘制牛排、秘制牛肋老、鲁氏劲牛肉、金牌

手撕肉、秘制牛肋骨、清真香茅小排、秘制水煮鱼汤卤、鸿运驴排、风沙象牙排、三味合香薰鸡卤汤、茶熏脊骨、东北酱骨架、塞外烤羊腿、潍坊秘制风干鸡、五香、赵氏老卤牛肉、三湘至尊鸡、小卤牛肉、秘制驴肉、卤水牛前掌、潮州鹅头、潮州卤水刘厨、潮州卤水

崔厨、潮州卤水汪厨、潮式生卤汁一、潮式生卤汁二、美极传统、潮汕金牌卤鹅、卤水鱼的、迷香、手撕三黄鸡秘制、金钱牛腩肉、和味猪手、赵氏卤蛋卤肉、风吹牛肉、北方卤牛肉一、北方卤牛肉二、北方卤牛肉三、北方卤牛肉四、北方卤牛肉五、

海鲜系列：海鲜卤水配方一、海鲜卤水配方二、海鲜卤水配方、

白卤系列：广式白卤水、仔鸡白卤水、煮羊头白卤水、手撕田鸭白卤水、周氏白芷卤水、白糟卤、大漠烤羊排白卤水、

特色卤味系列：小龙虾、十三香小龙虾配方一、十三香小龙虾配方二、安徽贡鹅、官府金汤、浙江酒糟、上海熏鱼、正宗云南过桥米线、辣卤菜花蛇、曾师傅潮州、曾师傅京味、曾师傅川味、曾师傅白切鸡、曾师傅豉油鸡、曾师傅贵妃卤水、曾师傅精卤、谢氏鱼头、迷

你香肋排、韩式烤兔肉、沙肝大肠、卤鸽胗、灵芝烤鸭、九九鸭、