

秘制龙岩下洋正宗泡鸭爪做法

产品名称	秘制龙岩下洋正宗泡鸭爪做法
公司名称	惠州市康达尔食品有限公司
价格	1200.00/套
规格参数	微信:15927895434 QQ:1840295695 学泡鸭爪:找杨师傅
公司地址	湖北省荆州市洪湖市爱国路3号
联系电话	0716-2184730 15927895434

产品详情

正宗下洋泡凤爪在哪里学永定泡鸭爪培训，客家泡鸭爪加盟#大家知不知道现在福建有种东西很好吃，而且现在卖的非常的火爆，你想知道它是怎么做出来的，愿意花金钱去学习这个技术吗？它就是福建特产“龙岩泡鸭爪”如果想学习龙岩泡鸭爪技术的朋友，可以到洋洋泡鸭爪加工厂/龙岩泡鸭爪培训中心来，现在龙岩泡鸭爪从以前的一元一只，现在变成了1.5元一只或是2.5元/只，不一样的经营方式，可以真空包装成一只一只，零售卖；也可以用方便盒装起来放到便利店去卖，还可以超市、饮食店、夜市、广场等等出售！经营龙岩泡鸭爪生意风险几乎为“0”，设备用到的也比较少，绝对是初次创业者首选的一个小吃技术项目。生活在福建龙岩的客家人一直保持着纯朴的作风。总在自家杀鸡、鸭的日子里，老人们就会把那些家禽的爪、头、翅等肉较少的食物用盐巴腌制存放起来，等节日拿出那些食物接待客人。随着经济社会的发展，有少部分人把自家制作的正宗龙岩泡鸭爪拿去市场销售，很受市场的欢迎。销售量也空前的在当地市场迅速增长起来。龙岩泡鸭爪技术转让，下洋泡鸭爪培训#我们寄样品（免费）给你试用。然后你不要用完，留一些等你有培训时带过来，现场对比。包你学会。外面本人调查过了没有几家做的。好几乎他们做出来的都是白白的鸭爪，可我的配方做出来的酱色的非常诱人。还有一点你不管向谁学首先看质量，然后就是看所学的配方成本。一旦成本高了你是竞争不过别人的。关于学完买材料方面问题：如果有学的话，本人带你到调料批发市场一把所用的材料买齐。然后回家现场熬制让你包学包会。会完收费1500元（但不欠款）。如果以后要自己买材料：一定要买真的，也不能买便宜的，就按学完以后。我跟你讲的这些价来买，不管买什么牌子的只要不假、价格都是市场标准价（不被骗）就可以了，还有这些材料你也可以买更贵点的不过买贵的在用量方面还要稍微调整一下，因为有的贵的添加量比较少，最后补充一句这些材料用量比例是本人在用的，如果你觉得哪个加的太少或太多完全可以依个人的口味来调节的，比如：色、咸、香、辣、酸、甜等都可以调的。特别是香。如果不满意此配方的香型完全可以更换自己满意的香型（到时本人会带你去调料批发市场介绍你选择自己满意的）。哦！忘了还有一点那就是这些所有材料，到你当地城市的香料批发市场都可以买的到或直接到淘宝网（或咨询调料厂家要取你当地代理商电话直接联系）也可以买的到，也可以把材料名字记下来然后到百度去搜索都可以找的到这些东西

我公司主要经营龙岩泡鸭爪，特色小吃培训，福建泡鸭爪，小吃培训，下洋泡鸭爪，永定泡鸭爪，正宗龙岩泡鸭爪，小吃加盟，泡鸭爪培训，泡鸭爪配方，泡鸭爪技术转让

电话：0716-2184730联系手机：15927895434 期待您的咨询

惠州市康达尔食品有限公司专业致力于正宗福建泡鸭爪，龙岩泡鸭爪，下洋泡鸭爪的制作工艺的研究及配料的批发。现面向广大有志于从事泡鸭爪批发事业的朋友提供正宗的龙岩泡鸭爪专用配料。2013年泡鸭爪配方、配料全面升级！其中泡鸭爪专用复合高效泡粉（每包250克，可泡100斤鸭爪）；泡鸭爪专用高效香油（每斤可泡用500斤-1000斤鸭爪）；欢迎来电咨询！批发热线：杨先生13593880316 0716-2184730 qq1840295695免费培训期限：长期（腊月二十九—初三休息）泡鸭爪专用配料了解：1、福建龙岩下洋泡鸭爪配料批发中心研制的泡鸭爪专用复合高效泡粉主要成分原料：全天然香草、艾叶、壳聚糖、香辛料等结合现代工艺科学复合而成，与市场同类产品相比：具有效果佳、添加量少、价格绝对合理、物有所值。添加定制量：100斤鸭爪计添加量250g。优势：改良泡爪产品口感，品质即延长产品保质期，具有超强天然防腐作用。（但必须与本中心提供的配方配制技术流程相互配对添加即可显效，而且成品真空包装与成品散装保质期肯定有出入。因为真空包装成品与空气（细菌）隔离零（无）接触不受二次污染从而达到保鲜极佳效果，可散装不一样因为天天散装在桶里销售然后消费者购买时会翻来翻去，在和空气（细菌）密切接触导致产品保质期缩短，但是泡鸭爪专用复合高效泡粉不但可以改变产品的品质也可大大延长了保质期限，让你的市场销售卖点永不亏损）。2、福建龙岩下洋泡鸭爪配料批发中心研制的泡鸭爪专用高效香油主要成分：采集多种天然动物脂肪提取物及天然等同香料精制而成。与市场同类产品相比：具有成分高、添加量少、价格绝对合理、留香久，做好成品无需碰嘴，闻香即可留口水。最大添加定制量：100斤鸭爪计添加量100g（二两）。优势：具有较自然纯正的风味香气，且肉质口感强，留香持久，添加量少。且耐温耐冻性好，产品的适用性非常广泛。使用效果可保持天然肉精原味，无油脂酸败或微生物污染之困扰，可大幅度增进食品的肉香风味，提高制品的附加值，降低成本。同时也可掩盖一些食品因添加其它物料产生的异味或风味不突出的缺点。