

北京片皮鸭的做法VV果木片皮烤鸭技术培训

产品名称	北京片皮鸭的做法VV果木片皮烤鸭技术培训
公司名称	汇鑫腾翔（北京）国际餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市大兴区兴华大街百联清城国际购物中心B座909室
联系电话	010-63257488 15116901233

产品详情

片皮鸭，北京片皮鸭，果木烤鸭

微信号：13718629311 15116901233关注微信：微信朋友圈有上课、教学的小视频 年终大促——狂欢特

惠【超值优惠】：学习任意一种烤鸭技术赠送一种项目优惠仅限本月前30名，速来预定，超划算!

脆皮烤鸭加盟V脆皮烤鸭的做法

北京脆皮烤鸭加盟总部现在向全国各地创业者免费加盟了，一律免费加盟只是收取技术培训费3800元 开业期间

公司一律免费配置设备一套，到公司现场学习的创业者一律免费安排食宿有意者联系北京总部负责人 孟鑫鑫

13718629311 微信同号

应北京烤鸭培训，哪里学正宗北京烤鸭，脆皮烤鸭培训，北京烤鸭加盟

正宗北京烤鸭 - 汇鑫腾翔（北京）国际餐饮管理有限公司，纯正的口味，鲜嫩可口的鸭肉，沾上我们独家秘制

的酱料，让你吃了还想吃。这样美味的烤鸭，这么受顾客亲睐的烤鸭，这么赚钱的烤鸭，你还不行动吗？我们

的师傅从业十多年了，在北京做了好多年转身来开办培训中心，如果你想学到他精湛的技术，还不快来北京脆

皮烤鸭加盟总部。我们的师傅会交给你一套最简单但是做出来的味道最纯正的北京烤鸭

片皮鸭，北京片皮鸭，果木烤鸭

微信号：13718629311 15116901233关注微信：微信朋友圈有上课、教学的小视频 年终大促——狂欢特

惠【超值优惠】：学习任意一种烤鸭技术赠送一种项目优惠仅限本月前30名，速来预定，超划算!

北京烤鸭培训加盟电话

烤鸭技术培训：“烤鸭”现在市场上常见的有“北京烤鸭”“啤酒烤鸭”“脆皮烤鸭”三

大类，烤法有挂炉烤、焖炉烤和叉烧烤。挂炉和焖炉烤最普遍。挂炉烤与焖炉烤的不同之处在于：前者一般以

枣、桃、杏等质地坚硬的果木为燃料，关上炉门用暗火烤，现在常见的烤法也可以用电烤箱来烤，以质量来说，

碳烤的要更香，皮更脆些，电烤则美观方便些，两者有异曲同工之妙。烤鸭色呈枣红，油润发亮，皮脆肉嫩，

腴美香醇，处焦里嫩，香气扑鼻。烤鸭培训内容：
本班专修正宗的北京烤鸭，啤酒烤鸭，脆皮烤鸭三大类

技术工艺，培训要点有鸭子的选择，中草药的认识及采购，烤鸭的腌制技巧及配方，烤鸭工艺，烤鸭上色处理法

，烤鸭炉的使用方法及烤鸭卤汁配方制作等全部烤鸭技术。学习烤鸭学费3800元，本教学资料专为教学使用，亲

笔手写本，完全实战性技术，资料从原辅料理论，香料配比，配方调汤每个品种的实战操作，产品风味，工艺要点，均

有详细描述并负责长期的技术更新指导，学习一次，受益一生。

如何加盟北京烤鸭店@@北京脆皮烤鸭加盟方式

微信里有各地学员学习的制作视频 有意者请加微信详谈

?

北京总部负责人：孟经理 联系电话 13718629311 微信同号（祝师傅 联系方式
15116901233）?010-63257488

QQ：1183330902 1016839893

招商地址：北京市大兴区兴华大街百联清城购物中心B座909厅

微信号：13718629311 15116901233关注微信：微信朋友圈有上课、教学的小视频 年终大促—
—狂欢特

惠【超值优惠】：学习任意一种烤鸭技术赠送一种项目优惠仅限本月前30名，速来预定，超划算!