学做烤鸭，学烤鸭技术

产品名称	学做烤鸭，学烤鸭技术
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

正宗北京脆皮烤鸭做法VV学习北京脆皮烤鸭技术去哪里最正宗

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!

果木烤鸭加盟VS北京果木烤鸭加盟

北京烤鸭,老北京烤鸭加盟

火爆致富热线:孟鑫 电话:13718629311(孟鑫) 15116901233(祝师傅)

果木烤鸭免费加盟传授所有技术技术培训费3800元赠送烤鸭炉一套挂鸭钩子30个

说起烤鸭的色香味美,总是令人浮想联翩,垂涎三尺。由古至今,烤鸭当之无愧

是美食家族里最受恩宠的佳肴之一。

现我们引进风靡北方的果木烤鸭!我们研发出的果木烤鸭则别开生面、独树一帜

,既采用全聚德式的“ 明火挂炉 ”烤炙,也采用便宜坊式的“ 鸭膛灌汤 ”腌制,

且膛内的香料均为独家研制,就风味而言比前两者更加浓郁醇厚、芬芳诱人,而

蘸酱更是别出心裁,摒弃“ 传统北派 ”单一的甜面酱口味,在广式名优酱料上做

基础,加入十几味香料精心炮制,形成了极具自我特色的佳品。此口味的果木烤

鸭在南方市场一推出,备受广大食客的青睐。

果木烤鸭的出现,带来了烤鸭口味上的革命

一.其鸭坯是选用优质樱桃谷鸭子,采用独家秘制的腌料,特殊的加工工艺和腌

制浸泡方法腌浸两天后,经烤炉烤制近一小时,出炉时色泽亮丽、皮层酥脆、肉

质鲜嫩、果木清香四溢,吃起来香而不腻,堪称一绝。

二烤制鸭子选用苹果木,枣木,梨木等果木做燃料,果木之香会渗入鸭体内,这

样烤制出炉的烤鸭具有“ 色、香、味 ”三绝,皮脂酥脆,肉质鲜嫩,飘逸着果木

清香,鸭体形态丰盈饱满,全身呈均匀的枣红色,油光滑泽,看了令人赏欣悦目!

北京总部负责人：孟鑫鑫 联系电话 13718629311 微信同步（祝师傅15116901233）

北京总部电话 ：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!