

鸭脖 海味缘鸭脖 鸭脖加盟费

产品名称	鸭脖 海味缘鸭脖 鸭脖加盟费
公司名称	武汉海味缘饮食文化传播有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	湖北省武汉市江汉区常青一路210号学林华府1-2栋1-2层1室
联系电话	15727002381

产品详情

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

绝味鸭翅——肉质丰富 美味可口

最好吃的就是那几根又细又长的骨头，因为卤味在骨髓里，把骨头周边的肉吃光之后，一定要咬断细骨，把里面的骨髓吸出来，那里才是绝味鸭翅最好吃的地方。享受拉扯鸭翅上肌肉的快感，满溢的卤熏麻辣香气，充斥在口中，使人久久不能忘怀。

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

绝味鸭脖，鸭脖，打造了广东、河南、武汉和湖南四大核心工厂，对华南及华中区进行了全线升级;对江西、上海、哈尔滨、四川工厂或新建或改造，将补充完善华北、华西地区的生产实力。

生产基地追加5个多亿持续升级改造，前后共计投入7.3亿，绝味鸭脖，全面引领行业标准。还斥资3.03亿进行生态链优化，投资内蒙古塞飞亚的“草原鸭”加强产品源头控制，让消费者吃到放心草原鸭。此外，还投入1.78亿资金进行了四代店升级、终端信息化升级、建立营销网络培训中心，终端门店方面也会升级信息化及安全保障系统。

绝味鸭脖，打造了广东、河南、武汉和湖南四大核心工厂，对华南及华中区进行了全线升级;对江西、上海、哈尔滨、四川工厂或新建或改造，将补充完善华北、华西地区的生产实力。

生产基地追加5个多亿持续升级改造，前后共计投入7.3亿，全面引领行业标准。还斥资3.03亿进行生态

链优化，投资内蒙古塞飞亚的“草原鸭”加强产品源头控制，让消费者吃到放心草原鸭。此外，还投入1.78亿资金进行了四代店升级、终端信息化升级、建立营销网络培训中心，终端门店方面也会升级信息化及安全保障系统。

武汉海味缘饮食文化传播有限公司是一家专业从事鸭脖产业加盟、鸭脖技术培训、饮食技术研发为主导的服务培训机构。

如何挑选鸭脖新鲜的肉类表面有光泽，并有一种固有的香味，指压时富有弹性，瘦肉鲜红，肥肉洁白，鸭脖加盟费，颜色均匀，外表微干或微湿润，不粘手。质量差的肉表面干燥或极为湿润，无光泽，无弹性，绝味鸭脖配方，白中带黄。变质的肉颜色暗淡，指压后凹陷不能恢复，切面上有粘液，可以闻到异常气味，如是死后屠宰的，则肉色暗红，有青紫色斑，血管中有紫红色血液淤积。

鸭脖的食用禁忌鸭肉忌与兔肉、杨梅、核桃、鳖、木耳、胡桃、大蒜、荞麦同食。

鸭脖-海味缘鸭脖-鸭脖加盟费由武汉海味缘饮食文化传播有限公司提供。鸭脖-海味缘鸭脖-鸭脖加盟费是武汉海味缘饮食文化传播有限公司（smbk.663831.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：邓经理。