

日照一对一培训烤鸭技术

产品名称	日照一对一培训烤鸭技术
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

日照一对一培训烤鸭技术003

想学做[北京烤鸭](#)吗?

北京烤鸭之所以成为京师传统佳肴，驰名中外，是因为它具有三个特点：首先是它具有优质的原料——北京填鸭：北京填鸭品种好，体形肥厚、肤色洁白、肌肉细嫩、有脂肪层。

北京烤鸭怎么做?北京烤鸭做法配方?

北京烤鸭的烤制，分明炉(即挂炉)和焖炉两法。膳食派的特色，就是使用挂炉烤法烤制，它是从清宫廷御膳房烤制乳猪特制的挂炉方法移植过来的。所烤出的鸭子，表面色泽金黄油亮，外酥香而里肉嫩，别有一种特殊的鲜美味道。而烤鸭的吃法，是首先以利刀将其削为薄片，用烙制好的荷叶饼涂上甜面酱，然后放上香葱、蒜泥、烤鸭片等卷而食之，极为香美。

烤鸭的种类

北京烤鸭、[果木烤鸭](#)、[啤酒烤鸭](#)等等。

[北京烤鸭培训](#)项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。北京烤鸭就是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱，想开家北京烤鸭店，到我们膳食派来学习，能够充分保证你学到有用的东西，并且成功开业。

膳食派[北京烤鸭培训](#)内容

1、核心技术传授：烤鸭技术配方资料、药材配方资料、腌制技术配方资料、烤制技术配方资料、香料包技术配方资料、烤鸭酱技术配方资料、等传授核心全套技术配方、学会自己独立开店)

2、操作技巧：鸭子的处理，天然香辛料腌制，几十种香料香膏鸭子上色，烤制时间温度控制，面皮制作烤鸭酱制作。

北京烤鸭学习方式

按照北京烤鸭标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

后续服务支持

1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;

2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;

3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

营养价值

1、鸭肉性凉、味甘、无毒，有益气养胃、补血生津、利水消肿、滋阴补需之功效。

2、它有丰富的蛋白质、钙、铁、维生素A硫胺素、核黄素、尼克酸、碳水化合物等营养成分