

## 德州可以培训街头铁板鸭肠技术，包教包会

产品名称	德州可以培训街头铁板鸭肠技术，包教包会
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

### 产品详情

青岛哪里学铁板鸭肠，民以食为天，每个人都离不开衣食住行，一日三餐必不可少，就像很多创业人说的，饮食是人类生活的需求，人可以一个月不买新衣服，可是不能一天不吃饭，因此，选择美食创业，消费群体庞大，盈利性高，并且可长久持续，整个餐饮市场有很大的发展空间。

哪里学铁板鸭肠，铁板烤鸭肠是目前比较流行火爆街头小吃，口味鲜香，先将铁板烧热，旋即在上面放置鲜肉和蔬菜，盖一下就可以吃。便宜经济又实惠，小本投资，是您创业不错的选择。铁板烤鸭肠，以成本低收入快的优势，迅速占领餐饮街头小吃市场，越来越多的人开始，陆续学习烤鸭肠技术，制作起来简单易学，以味美价廉更优的优势，赢得大家的好评。

针对招生对象：毕业学生，上班族，年轻男女，中年男女，失业人员，未退休者，残疾人，有志青年没有梦想不想打工者。

火爆铁板烤鸭肠是铁板系列的一种，是近年来各地市场特色小吃兴起，人气指数较高的美食之一，特别是青年男女、学生争相品尝，以她的独特风味赢得了食客们的青睐，铁板烤鸭肠不仅营养价值高，美味

诱惑口感也是一绝。青岛膳学派铁板烤鸭肠培训升级版，采用秘制配方，天然中药香料数种，集油炸、烧烤两大激情加工方法，是鸭肠吸引力倍增，美味一发不可收拾。具有鲜嫩、留香、多汁、麻辣、孜然适中等口感。经营铁板烤鸭肠设备简单、操作简单一人即可，投资几百元，利润高回报快。

味型：麻辣鲜香、孜然。做法难度：简单。做法：鸭肠解冻后洗净。

青岛膳学派培训内容：

- 1、烤鸭肠设备的筹备和使用。
- 2、调味料的认识及采购。
- 3、秘制酱料的熬制及调味。
- 4、鸭肠的卤制技术和配方。
- 5、鸭肠的穿串的技巧。
- 6、烤鸭肠的定价与经营方法

铁板烤鸭肠，鸭肠批发：430-480元/箱，全程冷藏运输，铁板烤鸭肠设备供应。铁板烤鸭肠、系列烧烤食材批发零售，厂家直销，保质保量，绿色环保，符合卫生要求。铁板烤鸭肠培训，铁板烤鸭肠合作，提供铁板烤鸭肠全套技术，铁板烤鸭肠速成班，夜市火爆铁板烤鸭肠培训中期班;学校附近系列铁板烤鸭肠培训长期班;闹市区、居民区、接头小巷，流动摊位铁板烤鸭肠技术培训、不同定价、口味的变换。