猪肚 山东 包装 新鲜

产品名称	猪肚 山东 包装 新鲜
公司名称	德州千百味餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 售卖方式:包装 类型:新鲜
公司地址	德州市德城区迎宾大街559号
联系电话	13406888788 13695349239

产品详情

原产地	山东	售卖方式	包装
类型	新鲜	商品条形码	见详情
品牌	千百味	卫生许可证	见详情
产品标准号	见详情	净重	见详情（kg）
保质期	见详情（天）	生产厂家	见详情
包装规格	见详情（mm）	型号	见详情
储藏方法	见详情	绿色食品	见详情
生产日期	见详情	特产	是
有机食品	是		

卤熏类

德州扒鸡创于清代，盛于当今，康熙大帝御封“ 神州一奇 ”而名扬天下，素有“ 中华第一鸡 ”的美誉，德州千百味餐饮管理服务有限公司是德州新天科技集团全资子公司，是一家专门从事德州扒鸡研发的企业，自成立之初，就结合传统制作工艺，对扒鸡的口味及做法进行了多项改良，所研制的扒鸡选料考究，制作精细，经多道工序与百年老汤精制而成，具有形美色鲜，肉嫩可口，五香纯正，熟烂透骨之特点。 公司现有①扒鸡类（德州扒鸡、扒鸽、扒凤爪、扒翅、鸡杂等）、②烤鸭类（北京烤鸭、五香烤鸭、五香烤鸡）、③熏制类（猪头肉、猪肚、猪耳、猪心、猪肝、大肠、猪蹄等）、④酱卤类（酱牛肉、酱驴肉、酱板鸭 ⑤灌肠类（五香肠、麻辣肠、红肠、广式香肠）等食品技术。用户可参观品尝满意后再学习，学员可自己操作，学会为止。赠送所有种类技术制作说明书，秘制配方，工艺光盘，五大类技术培训费共计1880元。近期推出德州名吃十大碗制作技术，玲珑剔透，敬请光临。 用户如不来可办理函授，邮购技术配方，学习光盘。如不符，将包用户一切经济损失，并承担法律责任。

德州千百味餐饮管理服务有限公司 联系人：徐建勋 电话：0534-2885689 13695349239

网址：www.8paji.cn 地址：德州火车站北300米迎宾大街559号

投资1880，正宗扒鸡烤鸭技术学回家				
项目	培训内容	获利分析	开业配送	总部支持
①扒鸡类	德州扒鸡、扒鸽、扒凤爪、 扒翅、鸡杂等	仅以德州扒鸡为例，白条鸡批发价每斤5－6元左右，一斤鸡出七两至八两成品扒鸡。成品售价为每斤14-18元，销售毛利为50%以上，,除开店租、工资等日常损耗等因素，纯利30%以上。每店保守估计每天销售鸡40只，按每斤14元，每只扒鸡1.5斤计算，仅扒鸡一项，预计每天收入为14×1.5×40=840，纯利为840×30%=252，加上烤鸭等其他熟食，月收入轻松过万。 （此预算因人因地而异，只是供投资者创业决策时做参考，不是我公司对投资者的获利承诺）	工作服工作帽吊旗宣传画宣传单vip卡胸卡积分卡培训教材教学光盘装修及宣传光盘装修效果图	技术培训管理培训生产工艺及配方产品技术免费升级选址评估整体形象设计开业指导市场督导个性化跟踪服务
②烤鸭类	北京烤鸭、五香烤鸭、 五香烤鸡			
③熏制类	猪头肉、猪肚、猪耳、 猪心、猪肝、大肠、猪蹄			
④酱卤类	酱牛肉、酱驴肉、酱板鸭			
⑤灌肠类	五香肠、麻辣肠、红肠、 广式香肠			

注：1、以上所有技术总共1880，各项均包括产品制作工艺及配料。2、前来公司参观考察者，务请携带本人身份证。3、培训期为2个星期，如学不会可以继续学，学会为止，培训期免费食宿。4、为扶植下岗困难投资者创业，对于下岗、低保、身患残疾的投资者，提供书面证明，公司补助其15%培训费。5、公司提供的教材、授权手续、光盘及各种宣传品未经许可不得翻印、复制，更不得以赢利为目的转售他人，否则将追究一切法律责任。