

# 河北可以学正宗香酥鸭技术

产品名称	河北可以学正宗香酥鸭技术
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

哪有正宗香酥鸭技术培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派香酥鸭口味特色在于鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，较后经油炸而成。此菜色泽红亮，口感皮脆肉酥。以葱白、甜面酱、番茄酱佐食，味更丰富。此吃食工艺关键在于鸭要嫩而不宜过大。腌味时要咸淡适度。炸鸭时因油温过高，故要快落快起。膳学派香酥鸭培训课程：1.讲解香酥鸭的各种香料的作用及分类、选料、配比及加工。2.香酥鸭配料的配制及方法。3.香酥鸭未售完半成品的保存方法。

那教学香酥鸭技术上哪学香酥鸭技术哪里培训香酥鸭技术那能学香酥鸭技术到哪里可以学香酥鸭技术邢台学习香酥鸭技术到哪里太康想报名学习香酥鸭做法哪里去长治去哪里学习香酥鸭技术那教学香酥鸭配方配料技术信阳学习香酥鸭技术哪里专业香酥鸭小吃学习班常年招生学香酥鸭哪家培训学校较专业在哪里学香酥鸭正宗做法香酥鸭培训费用多少钱香酥鸭培训学校全国招生无节假日不限时学习香酥鸭技术到那学习香酥鸭技术去哪学哪里有教的

香酥鸭的配方由于历史的演变：目前的配方已接近卤菜行业先进的组合配方有食疗之功效：补气血，安心神。香酥鸭在店面现场制作，现烤热卖，新鲜卫生，外酥内嫩，色泽金黄，食欲感强，深受广大消费者一致好评。奇香飘四方，美味进万家，百步飘香，闻之即来，来之即买，食之难忘。高层次的人品味道，普通市民讲实惠。香酥鸭采用白条鸭，选用四十多种调料，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。投放市场，得到了当地消费者的认可，出现了排队购买的火爆场面。

香酥鸭是绝对的人气美食，无论是作为下酒菜还是当做零食，都是极好的。香酥鸭，香味诱人百米、闻香垂涎欲滴、食之满口生香、而后日日难忘，引爆商机，小店生意火爆。美味的卤煮熟食，带来无限的味蕾诱惑，引领消费，在日常生活中，深受欢迎，需求巨大，是小本创业好选择。香酥鸭项目培训，有着成熟的经营模式，学校有专业的辅导创业平台，小本投资首选。

膳学派香酥鸭其特点是肥而不腻，皮层酥脆，外焦里嫩，滋味鲜美，留香四溢，给消费者创造出色亮、香醇、味美、养生的新式舌尖，鸭中含有几十种营养滋补成分，是难得的四季养生佳品，深受消费者欢迎。

乘车路线：火车北站或青岛北站（高铁站）坐公交车120路-636路-614路-935路-到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

汽车北站-向北步行300米

青岛流亭机场-到膳学派餐饮学校3公里-  
坐715路-717路公交到安亭路车站下车（安亭路车站左侧30米膳学派餐饮）

想学习各种小吃可以加我的微信号，上面的电话都是可以加我的微信，朋友圈有老师现场教课视频及照片，您可以先加我们，提前对我们的培训情况多些了解。（加学校微信了解更多优惠）