

# 新乡烤鸭培训

产品名称	新乡烤鸭培训
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

### 新乡烤鸭培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派烤鸭一问世就以其独特的香味，外焦里嫩，口感爽滑的特点风靡整个上海滩，无论大街小巷，男女老幼，家庭主妇还是公司白领，有的闻香止步，有的慕名而来，即便在店家门口排起了长龙也不忍错过如此难得的美味佳肴。

膳学派培训学校诞生于改革开放时期，集餐饮技术培训、特色小吃、风味小吃、名小吃、等小吃培训的研究与技术开发、餐饮咨询与服务为一体的中国餐饮团体会员、全国绿色餐饮企业培训学校，一直坚持：尽力做好自己，从不评价同行。迄今为止，已在全国帮助近万人次技术指导服务，并成功创业。老师手把手教课，学员亲手练习，现场操作培训，理论和实践结合，一对一传授技术，直到让学员踏实掌握每个技术的诀窍要点，包教包会。核心技术毫无保留。以项目的多元化、课程的精品化、技术培训的人性化为总体目标，以一流的技术指导、一流的质量、一流的服务为宗旨，全力打造中国餐饮技术师资较优、技术较佳、规模较大的美食培训领航者。

膳学派小吃培训总部优势有：培训种类齐全。拥有200多个培训项目。拥有20年培训经验，培训经验丰富标准化教学学习速度更快！拥有专业的技术研发团队，定期开展技术交流会。研发新的技术品种。厨师手把手教学。能学到更好更精的技术。学员5年内内可享受技术免费升级。终身技术保障。有丰富的开店经验指导。免费技术指导，经营方式。场地大，环境优雅。学习期间心情更舒畅。

膳学派果木烤鸭深得师傅真传，堪称国内新派烤鸭行业先行者，独特秘制配方无人能及。膳学派烤鸭脂肪含量低，蛋白质含量高，富含多种对人体有益的维生素，长期食用能滋阴、健脾养胃，是不可多得的绿色健康食品。学员学习氛围好。膳学派烤鸭制作方法独特，精选上等肉鸭，含有几十种名贵中药精心选料，科学配方，定时腌制，风干后烤制，吃后不必担心发胖，膳学派烤鸭富含B、E族维生素，可以抗氧化，是人体多余自由基的清除剂。

膳学派烤鸭培训课程：

- 1、烤鸭设备及用具的配备与使用；
- 2、加工原料的选择及调味原料的运用。
- 3、烤鸭的前期加工；
- 4、调味基本知识；
- 5、烤鸭制作工艺流程；
- 6、烤鸭酱的制作；
- 7、烤鸭的片切与标准食用方法；
- 8、烤鸭加工注意事项；
- 9、原料采购货源信息；
- 10、经营选址及生意诀窍。

青岛膳学派小吃培训，我们郑重承诺：

- 1.一次性收费，后期不收取任何费用。
- 2.所有小吃纯天然无添加，制作过程不使用任何香精色素。
- 3.一次学习，终生保障。随时免费升级所学技术，不加收任何费用。

青岛膳学派小吃培训：一次性收费，不收任何费用，免加盟费，技术无任何添加剂，传授核心配方毫无保留，实践操作为主，百分百学到核心技术，确保让您真正学到真正技术开店创业。