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。

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;

膳学派烤鸭培训课程:

- 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。