

# 菏泽正宗烤鸭技术培训学校，随到随学

产品名称	菏泽正宗烤鸭技术培训学校，随到随学
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

哪里可以学烤鸭技术

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3--4天左右，视个人情况而定。公司承诺让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

郑重承诺:包教包会+随到随学+手把手教学+学会为止

我们中国膳学派是正规大型餐饮培训学校，师资力量雄厚，拥有20多名烹饪师任教，每年培训全国各地几万名学员，使每一个学员实现了创业致富的梦想，被学员称赞：选择长沙膳学派餐饮培训学校是正确的选择

包含技术转让费、资料费、终身技术升级费等，中途不再收取任何费用。

培训课程

- 1.鸭子的选择
- 2.鸭子的处理要点
- 3.鸭子的腌制技巧
- 4.鸭子的腌制处理，包括麻辣鸭，五香鸭等

5.烤鸭炉的使用方法

6.烤鸭的火候，上色控制技巧

7.酱料的配制

8.烤鸭（鸡）片皮的技术

支持优惠

免费后期技术升级，免学费复习2.本公司所有项目，同时学两项另送两项；学三项另送三项，优惠多多！

膳学派拥有全国各地几千名学员，全国连锁品牌，值得信赖！虽然他们的年龄、性别、基础不尽相同，但是他们的目标是一致的，做一份属于自己的事业，实现自己的梦想。青岛膳学派创业凭借多年培训生涯，积累了丰富的烹饪和管理经验，做菜以客为先，管理以人为本。中心采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自手把手指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归。

北京烤鸭培训内容:

2.鸭子的处理技巧

3.鸭子腌制技巧

4.烤鸭技术

5.酱料配置

6.烤鸭炉使用方法

7.烤制技巧

8.烧鸭颜色控制

从选材的调配亲自动手，提供配方学员自己配制配料，做出满意的产品，产品的烧制作过程和学习过程都是有师傅全程陪同，认真讲解，直到完全学会为止。不存在技术死角问题，不搞留一手，视学员为上帝，长期提供技术支持。不怨不倦。

青岛膳学派小吃培训中心始终以立足社会，靠品质和服务创立品牌，以超前的经营理念和不骄、不躁、踏实稳健的作风，本着互惠互利，双赢的原则愿与各地有识之士共同努力，携手共进、共创辉煌。我们努力帮助你们最早成功，我们是你第一步的垫脚石！祝你腾飞！