

淄博可以学习烤鸭技术

产品名称	淄博可以学习烤鸭技术
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

淄博可以学习烤鸭技术

（正宗烤鸡烤鸭，色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻）

“北京烤鸭”肉质鲜嫩，汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富。国内各地人士以及外国友人，大凡到北京来的，都要一尝风味独特的“北京烤鸭”，“北京烤鸭”名闻中外。

由烤鸭行业资深老师亲临授课，采用42种上等名贵中草药香料腌制15个小时以上在加上北京烤鸭的独特工艺烤制而成，其味道不同于其他市场上传统烤鸭，其味道香而不腻、凉而不腥、皮脆肉嫩、色泽均匀、汁液丰富，气味芳香，且易于消化，营养丰富一经上市就受到了广大消费者的一致好评。

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

1. 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。长沙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。

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）