

# 秦皇岛香酥鸭技术专业培训

产品名称	秦皇岛香酥鸭技术专业培训
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

### 香酥鸭技术性这儿秘方技术性全教

香酥鸭的营养成分还非常高，含有蛋白，营养元素的成分也很高，不饱和脂肪成分高，能降低人们心脑血管疾病，对身心健康十分有益。鸡肝有养胃的作用，鸭翅、鸭锁骨所含胶原具备美容护肤作用。

香酥鸭是佛山顺德的一道美食特色，具备养血滋阴养血，和胃解渴，化痰止咳，解铅毒等功效。烹调好的醉鸭香味迫人，肉质地细嫩绵软，醇美滑爽，食之令人口数量味然，意犹未尽！

香酥鸭从火苗鱼衍生而成，作法看起来简易，但对烹饪技术规定颇高。另外，因为其烧菜全过程都会顾客眼底下进行，火苗点燃的情况，更好像一种演出。顾客在食鸭以前，等候20分钟，主厨就在桌边上，时刻关心锅中的转变，火、煸炒、各种各样调味品的添加，不慌不忙，好像魔法师一般。

香酥鸭是一道十分美味可口的健康食品，关键原材料是鹅肉，可否作出一道美味可口的醉鸭，关键所在它的酱汁，酱汁是关键。因而大家也对于此事干了产品研发，醉鸭的烹调方式十分正宗，用姜、蒜头、葱与一些中药材，当酒味彻底挥发后，一道酒醇肉味的醉鸭就烹调完成了。

要想创业赚钱，口感是较关键的，来膳流派能教你较纯正的香酥鸭技术性。大家院校先品味后学习培训，来膳流派美食培训总校学技术的，随到随学包令人满意，随到随学，给你开心来令人满意而归。

我院采用从零课堂教学，学生亲力亲为实际操作，把所有秘方来教创业人，让创业人学得真物品，立即从本地购置原材料，控制成本，提升盈利。即便你没识字，即便你没下完餐厅厨房，也可以确保在较短的时间里教會你。吃住完全免费，让学生无顾虑，学的舒心、学的安稳！热烈欢迎众多学生来膳流派学技术！