

# 学鸭货技术这里很专业

产品名称	学鸭货技术这里很专业
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

来这里学鸭货技术 口味正宗

膳学派创造出特有香辣特色口味。香是发自肉质的自然香和三十多位中草药卤制综合出的特别香，也叫鲜香，口感是吃到嘴里，特别有回味，吃完后，骨头里也有特别香味，它辣嘴不辣喉；辣是入口不辣，越吃越有回味、鸭颈有嚼劲、肉质细腻、香辣可口、肉质富有弹性、吃起来像牛肉干，久吃不腻、回味无穷！鸭脖以香麻辣为主，吃时不麻不辣，可一旦停下来则香辣味无穷。鸭脖讲究凉吃，光啃肉，鸭脖肉为“活肉”层次分明，颇有嚼劲，肉啃完后，则吸吮骨节间的骨髓，“滋溜”一声，令人颇有一种成就感。较后喜辣者可将骨头嚼碎，细品慢吸，体验“齿留香”而余味悠长。

战国时期，楚王率众讨伐，途径汉中，人困马乏。某日，路经一野湖，见群鸭聚集飞渡，景象壮观。楚王大喜，令军士捕而食之。不日，余鸭无数，恰军中一人，擅于膳食。教世人用秘方酿造，遂成鸭脖美味，楚王尝之，赞不绝口。而军中士卒尤为喜爱。得此美食后，楚军越显神勇，攻城略地成“七雄伟业”。而偶有伤寒不适，食之亦无一不好，众皆称绝，鸭脖之名由此而得。鸭脖赚钱诀窍请进入。

膳学派培训保障：

- 1、保证每个学员全程都是实践动手学习；
- 2、保证核心技术配方无保留传授；
- 3、保证学习中途不增加任何杂费；
- 4、保证学员能够完全掌握核心技术；
- 5、保证学员能够学到有竞争力好味道的技术；
- 6、不限时间，包教包会，学完之后能够自己独立经营。

