

泰安特色烤鸭技术培训班

产品名称	泰安特色烤鸭技术培训班
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

泰安特色烤鸭技术培训班

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

北京烤鸭是烤鸭当中的精品，北京烤鸭外表看上去色泽金黄，肉质非常细嫩。想要学习掌握北京烤鸭技术，推荐到正宗的北京烤鸭培训班。那么北京烤鸭培训到底需要多少钱呢?学习北京烤鸭技术要花费多少?

课程介绍

北京烤鸭制作的原料采用的是名贵的北京鸭，这一特种纯北京鸭的饲养，约起于千年前左右，是因辽金元之历代帝王游猎，偶获此纯白野鸭种，后为游猎而养，一直延续下来，才得此优良纯种，并培育成今之名贵的肉食鸭种。

培训内容

鸭子的选择，

鸭子处理技巧，

鸭子腌制技巧，

鸭子卤汤浸泡技巧，

鸭子沥水技巧，

烤鸭技术，

酱料配置，

烤鸭炉使用方法，

烤制技巧，

烤鸭颜色控制。

培训优势

1，北京烤鸭培训价格实惠，而且提供一人报名两人学的机制，适合夫妻，兄弟，姊妹，父母等亲戚同时来学技术。

2，北京烤鸭培训技术全国领先，全国20多家省会城市都有校区，连锁品牌实力强，北京烤鸭技术有着自己独特的配方，具有非常高的市场竞争力;

3，北京烤鸭培训过程实操教学，老师手把手教授做法技术，签订包学协议，包教包会，学会为止，学不会退钱;

4，老师跟踪指导学员开店，传授学员开店经验，并且为学员提供终身的技术支持;

5，学员毕业免费获取培训资料，让学员能够随时复习学习，更好的掌握技术。

6，老师远程指导学员开店，教学员采购设备，厨具，配料，食材等一系列的开店事宜;

7，完善的售后服务，学员后期有技术问题还可以凭借合同书来校区免费重新学习。

北京烤鸭培训费用有高有低，如果你不仅想要追求低价格的培训，同时还要求有比较高的质量，那么选择的专业北京烤鸭培训班是非常适合的，不仅价格低，而且有专业老师手把手教学，包教包会，学会为止，不学会退学费，让学员掌握真正能开店的好技术。