

莱芜香酥鸭技术专业培训 一对一教学

产品名称	莱芜香酥鸭技术专业培训 一对一教学
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

来学香酥鸭技术，秘制配方流程全教会

香酥鸭是一道江苏，四川，湖南等地的传统名菜，在川菜，苏菜，湘菜中均有此菜，鸭子经调味品腌渍，再上笼蒸至熟烂，较后经油炸而成。

膳学派全套制作技术直接转让，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“合作费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面对作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般2-7天时间即可完全学会。学会技术后自己开店经营，没有任何的限制，只要味道好，就不怕不赚钱。我们公司支持先尝后学，欢迎前来考察。

不管您是想学得一技之长为别人打工，还是想自己创业当老板，膳学派小吃培训学校都会帮您实现梦想，欢迎您随时前来实地考察了解！

郑重承诺：先品尝，后学习，包教包会，吃住免费，学期不限，学满意为止。精心传授全套制作工艺及配方，学不会退全部学费。提供经营方案，指导开店，确保学以致用，成功经营。售后服务到位，让学员开店创业无后顾之忧，保证每一位创业者都能学到正宗的小吃技术，实现零风险经营。

鸭肉为凉性食品，能清火解热，美容养颜，在《随息居饮食善》说鸭肉能滋五脏之阴，清虚劳之热，补血行水，活血顺气，利水消肿等作用，能增加人体的抵抗能力和免疫能力。膳学派专业为创业者提供美食技术，我们为广大创业者提供的只是一个致富的机会。来我们膳学派学习，一对一小班授课，保证每个学员毕业都能成功的开店，独立的经营。

香酥鸭鸭采用白条鸭鸭，选用四十多种调料，以高汤蒸熟，火候足到，入油再炸，焦酥异常，其色红润，肉烂味美，是佐酒之美味。投放市场，得到了当地消费者的认可，出现了排队购买的火爆场面。