

农安烤鹅加盟费用

发布日期：2025-09-21

鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北 烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到二十种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，比较大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求。我们期待您的咨询. 将竭诚为您服务，想了解更多，可以点击官网. 农安烤鹅加盟费用

鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北 烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口 味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到二十种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，比较大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求！农安烤鹅加盟费用期待您的咨询，我们将竭诚为您服务. .

鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北 烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口 味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到二十种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，比较大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求！

鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北 烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到二十种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，比较大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求。鹅千寻以加盟为主直营为辅，以专注、创新、差异化为发展方向，走特色化、熟食化、加盟化、连锁化路线。追求简单、快乐的管理。通过不断发掘，创造特色化熟食类美味，和持续改善服务以丰富他人生活。现有门店60余家，并且还将通过筛选引入 加盟商，与加盟商共同打造新的熟食

休闲个性连锁品牌。鹅千寻品牌文化--口号：手撕大鹅配蘸料嘎嘎香。愿景：把鹅千寻开遍全国每一座城市。使命：带动东北白鹅产业链可持续发展。价值观：实事求是，榜样先行期待您的咨询. 我们将竭诚为您服务. 。

鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北 烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到二十种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，比较大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求。欢迎您前来咨询相关事宜。农安烤鹅加盟费用

我们期待您的咨询. 将竭诚为您服务... 农安烤鹅加盟费用

鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北 烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到二十种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，比较大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求。农安烤鹅加盟费用

吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司坐落在经济开发区七区21栋1楼12号门市房，是一家专业的鹅千寻烤鹅是吉林省鹅千浔餐饮管理有限公司的熟食连锁品牌，主要业务是东北白鹅卤制熏烤食品。鹅千寻主打家庭餐桌聚餐健康熟食系列产品。

采用现代标准生产工艺，用三十余种中草药精华烹制先卤后熏在烤，制作出美味健康的东北烤大鹅，肉质细腻不柴，少油还不咸，以不添加任何色素，香精，防腐剂为生产原则。

特色：肉质细腻，不油，不柴，不咸，

鹅千寻有三大类产品（餐桌、副食、素食）三种口味（不辣、微辣、麻辣）总共品种达到20种以上，并且不断推出季节性食品，保证门店的品类容量，大限度满足各个阶层的顾客在熟食食品方面的需求。

鹅千寻以加盟为主直营为辅，以专注、创新、差异化为发展方向，走特色化、熟食化、加盟化、连锁化路线。追求简单、快乐的管理。通过不断发掘，创造特色化熟食类美味，和持续改善服务以丰富他人生活。现有门店60余家，并且还将通过筛选引入加盟商，与加盟商共同打造新的熟食休闲个性连锁品牌。公司。一批专业的技术团队，是实现企业战略目标的基础，是企业持续发展

的动力。公司业务范围主要包括：加盟等。公司奉行顾客至上、质量为本的经营宗旨，深受客户好评。公司深耕加盟，正积蓄着更大的能量，向更广阔的空间、更宽泛的领域拓展。