

广东正宗烧鸭饭培训

产品名称	广东正宗烧鸭饭培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

餐饮创业要注意什么?这是众多创业者经常询问的问题。首先要分析当下的餐饮局势，因为高端餐饮业日趋退出大众视野，大众餐饮正在以连锁店的形势迅速扩张，所以未来选择餐饮创业的方向就是大众餐饮，快餐、小吃将大有作为。还有随着互联网对餐饮业的渗透，餐饮业几乎都转到线上平台进行宣传和营销，所以传统餐饮不仅面临着规模和定位上的改革，还面临营销方式上的变化，一个好的餐饮项目必然会有一系列完善和丰富的课程供大家选择，培养大家的餐饮技术以及营销管理技能。

烧鸭的制作非常讲究，烘烤时：以优质木炭为燃料，待其燃到烟尽，适时翻转鸭身，烧出的鸭皮黄脆不焦，肉酥松软、甜嫩离骨，非常可口。若配烧鸭料或酸梅酱食用，更是别具风味。我们的烧鸭结合传统的烤制方法，采用特有的腌制配料技术，形成了适合广大人民群众的独特风味，鸭体光亮油润、枣红鲜艳，皮层酥脆

曾食坊广式烧鸭叉烧饭实操培训：

- 1、烧腊设备及用具的配备使用与进货渠道
- 2、加工原料的选择及调味原料的方法运用
- 3、烧腊的前期加工及调味比例制作
- 4、烧腊制作工艺流程和时间掌握
- 5、广式烧腊的切法与加工注意事项
- 6、烧腊、烧鸭饭的酱料制作与后期技术指导。

烧腊一般指烧烤、卤渍、腊制的肉类食品。广式烧腊历史悠久，外形美观，风味独特。据传唐朝以前，便在京都腊味基础上。创制了具有地方特色的腊味。唐宋时期，阿拉伯人、印度人又将灌肠食品传入广州，广州厨师们进一步将灌肠制作方法与本地腌制肉食的方法相融合，创作出“中外结合”的广式腊味

，名扬海内外。色泽金黄，咸香味浓，乃为天作之合学员享受3年内免费跟踪服务，终身技术升级服务。

曾食坊就是你的选择，我们培训中心是正规餐饮研发、技术推广、培训公司，在长沙市工商、税务部门已办理相关证件。是采用一对一的教学方式，以为专业老师对一位学员的教学过程，手把手传授技术，全程亲自动手，实战教学，保证学好为主。在这里对师傅的考核很严格，这里的专业师傅每个月都会进行技术升级，所有的技术都要做出升级创新，学员做出评分。然后再教学员新的升级技术，曾食坊学成开店的学员都会免费回来升级学习。曾食坊做的就是让学员开店成功。如果您还再寻找靠谱的技术培训学校，来考察不会让您失望。

曾食坊小吃培训是一家正规、可信的特色小吃技术培训中心。自成立以来，凭着精湛的技术、标准的配方、认真负责、严谨细致和系统全面的教学作风，在行业内赢得了认同和推崇，受到了众多新老学员的好评，并提供无限期的技术咨询和升级。