

东莞常平学广式烧腊培训

产品名称	东莞常平学广式烧腊培训
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞常平学广式烧腊培训，食为先烧腊技术培训，食为先多年的烧腊教学培训经验，烧腊技术好，教学经验丰富，对烧腊制作工艺及烧腊开店经营都有丰富的经验，学员在学习期间不仅仅只是学到烧腊技术，同时在开店方面也会受益匪浅，食为先烧腊培训让学员学到的烧腊技术配方，让学员学有所成，学有所用！

因为广式烧腊消费者受众广，而且快餐店投资门槛和成本低，所以学广东烧腊技术投资烧腊快餐店自己做老板成为了很多打工者转型的好项目。广东烧腊这个古老的菜系，一直以来都受到不少人的喜爱，而烧鸭漂亮的外表和诱人可爱的颜色，也深深抓住了烧腊爱好者的味蕾，烧鸭的脆皮肉嫩，咬破烧鸭腿表皮的一瞬间汁水横流。

广式烧腊学习内容

- 1：学习广式烧腊各种原料处理方法
- 2：学习广式烧腊原料腌制方法
- 3：学习广式烧腊各种配料制作
- 4：学习各种食材的烘烤方法
- 5：学习如何改刀切制烧腊
- 6：学习广式烧腊蘸酱制作方法
- 7：学习原材料和设备采购渠道

东莞常平学广式烧腊培训，食为先烧腊技术培训，食为先多年的烧腊教学培训经验，烧腊技术好，教学经验丰富，对烧腊制作工艺及烧腊开店经营都有丰富的经验。广式烧腊是将卤味与烧腊有机结合，讲究佳肴的色、香、味、形。保持原色、原香、芬芳之气扑鼻、味浓而不油腻，味清鲜而不淡薄，咸淡合宜、酸甜可口。状有形、堆有所序。闻之满街飘香、欲滴涎、食之满口生香，余味无穷。