

中山学做广式烧腊快餐配料教学种类全

产品名称	中山学做广式烧腊快餐配料教学种类全
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:食为先 项目:广式烧腊 优势:十三年老品牌口碑好
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

说起粤菜，“烧腊”必定占据重要一席。从“落街斩料”到港片的叉烧、烧鹅饭，再到酒店酒楼的招牌特色，占据粤菜半壁江山的烧腊，无不显示了极强的生命力。据了解，广式烧腊分为烧味、卤味两大类，约100多个品种，其中以乳猪、烧鹅、烧鸭、乳鸽、叉烧等烧味，白切鸡、卤水鸭等较为出名。

中山学做广式烧腊快餐配料教学种类全，学烧腊技术,关键是现场真实操作,反反复复的操练,光看看或者光师傅做给你看,根本就不动手而只做笔记,这样肯定你学不会或者学不精！在食为先餐饮实训中心科员现场操练，更加注重技术细节，反反复复操练日后少走弯路，学做烧腊技术在食为先体系学习是很不错的选择！

食为先教学的广式烧腊品种包括哪些：

1、广式烧鸭

烧鸭在许多地方都能见到，但各地的烧鸭因地域不同、制作方法不同，各自的口感也就不同，广东的烧鸭微甜，可能是广东人喜爱吃甜食的缘故。一道烤鸭看似简单，吹气，烫皮，过冷水，涂料，光烤制前的准备就不下十种，更别说进炉后关于火候的门道跟功夫了。夹起一块烧鸭仔细观察，皮肉之间的那块脂肪是代表，薄了没味，厚了显肥，要泛得出油光裹得住香。

2、琵琶鸭

因为外形上看起来像琵琶，所以得以此名，当刚出炉的琵琶鸭，表皮深红闪着油光，被挂到明档的那一刻，谁还能忍住三千波后浪推前浪的口水，不需要任何调料佐味，直接开吃就风味十足。

3、蜜汁叉烧

可以说是广式烧腊中较为出名的一道“烧味”。蜜汁叉烧外皮裹着鲜亮的蜜汁，外酥内嫩，焦香味和甜美的肉香完美融合，一块入口，所有的馋虫都被逗起。

4、白切鸡

白切鸡是粤菜当中的经典菜肴，味道微咸，肉质软嫩，食用时蘸上调制的姜末，别有一番滋味，白切鸡也是本人比较喜欢的粤菜之一。

5、豉油鸡

除了白切鸡在广东非常流行之外，还有一道鸡在广东也是受欢迎的，那就是豉油鸡。它的味道跟白切鸡刚好相反。白切鸡主要是清淡，原汁原味，而豉油鸡的口味就会稍微重一点，属于豉香味的类型。

广式烧腊的品种非常多样，不仅香浓美味，而且大多数价格都很亲民，是广东人日常生活中离不开的美食。不信你走在广东街头看看，不论哪个城市，烧腊店都是随处可见。食为先小吃创业，十年老品牌众多学员共同选择，来食为先开启2021新篇章。目前食为先在广东中山，佛山，珠海，江门，东莞，深圳，惠州，广州等地都有实体店，欢迎有志之士现场考察了解。