

广州南沙烧腊制作配方学习

产品名称	广州南沙烧腊制作配方学习
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州南沙烧腊制作配方学习到食为先，食为先烧腊培训以实训课程为主，技术老师示范制作教学传授全套技术及配方，不限制学员学习时间，包学包会。烧腊是广东特色的美食之一，在广东，烧腊店随处可见，可是随着市场的发展，烧腊香精色素越来越多，使得人们对传统无色素烧腊产生了很大的期待，近年来广式烧腊店越来越多，但是传统烧腊少之又少。

烧腊是一种色香味俱全的汉族传统名菜，属于粤菜系。它包括烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧以及一些卤水菜式。烧腊其实分为“烧”和“腊”两种，但是现在人们总是将“烧腊”连在一起叫，都不太在乎种类了。烧腊一般是先用秘制的酱汁腌制一段时间再放到炉里烤，烧鹅、乳猪皮脆，肥美，口味略带广东人喜爱的甜味。传统烧腊是指使用传统做法做出的烧腊，主要代表为传统烧鸭、烧鹅，色泽鲜亮，皮脆肉香，口感香味浓郁。

广东烧腊技术在很长时间的继承和发展中，受到人们的欢迎，主要是它一直以来采用传统的烧制方法，追求美食的原汁原味，它在这个发展的过程中不断的推陈出新，对制作技术不断的改良更新，这就使得它更适应人们的饮食需求。不少人学了广东烧腊技术，然后回到自己的家乡开餐店创业，发展前景可观。

广州南沙烧腊制作配方学习在食为先，食为先烧腊培训教学原则是实训制作，从制作配方到烧腊产品的出炉，让您得到灌输，并且教您如何制作饱满色泽金黄不添加色素的烧腊。烧腊培训班不需学员从厨、从业、等知识经验，全实物制作，从每一道工序细节和关键性环节逐一详尽讲解。这是一个实实在在能让你学会一技所长的技术；这是一个几千元就可起步做餐饮的创业实项。