

深圳龙华广式烧腊培训地址食为先

产品名称	深圳龙华广式烧腊培训地址食为先
公司名称	深圳市食大帅餐饮企业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳宝安区广深路363号快8连锁酒店四楼（沙井中心客运站）
联系电话	13728334257

产品详情

广式烧腊讲究木炭烘烤，色泽自然红润，成品表皮“焦脆香浓”，里面的肉质“细嫩鲜美”。主要以烧鸭、叉烧肉作为广式烧腊代表。要想知道人们为何这么喜欢吃烧腊的原因，先了解广东烧腊技术的历史，烧腊历史由来已久，从先人只为熟食的简单加工，到色、香、味俱全。深圳龙华广式烧腊培训地址食为先，教技术配方。

广式烧腊是富有广东特色的美食。无论男女老幼都爱吃，作为早餐，可将烧腊与汤粉类面食搭配，作为正餐，各式烧腊饭更是种类繁多，辣味、卤味等多种口味根据各地口味特色，任君选择。且全年经营无淡季、节假日的生意比平日更好。广式烧腊饭以其的风味风靡大江南北，有着广阔的市场。开个广式烧腊店，是个投资创业的好项目。

烧腊的外形美观、色调柔和、味道鲜美的口味一直都是深得粤港两地和各国人们的喜爱。随着社会的进步，现代人生活水平的提高，人们口味的要求也越来越高，追求那种鲜香味美，营养丰富。

广东烧腊技术历史悠久，学习烧腊卤味加工技术，不分季节均可加工销售，不过时，其经营方式灵活，定点和流动经营都行，效益可观。深圳龙华广式烧腊培训地址，都有标准的配方和流程，按照配方来学，哪个步骤到哪个步骤，哪个料放多少，要注意哪些细节都会教给你。食为先广式烧腊内容：五香淮盐、烧鸭上皮水、烤鸭内腔酱料、叉烧（排骨）糖浆的制作、精卤水、白切鸡、蜜汁叉烧、蜜汁排骨、吊烧鸡、澳门烧肉琵琶鸭、豉油鸡