

东莞塘厦烧腊制作培训食为先小吃

产品名称	东莞塘厦烧腊制作培训食为先小吃
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

烧腊的投资小，风险低，利润丰，是一项好的投资项目。方便快捷，干净卫生，深受广大消费者欢迎。近年来广式脆皮烧鸭培训市场兴旺，受到了各地人们的喜爱和追捧，东莞塘厦烧腊制作培训，食为先小吃实训，教技术配方。食为先小吃实训连锁机构，东莞樟木头、大朗、长安、东莞横沥、东莞石龙、东莞凤岗、东莞虎门、东莞万江、常平都有培训点的。

烧腊之所以深受人们的欢迎，而且历久不衰，主要是它的技艺精湛。就广东的烤鸭、鹅来讲，以整只原料烧烤而成。成品特点是色泽金红光亮，肉体饱满，腹含卤汁，油脂盈润。切成小块后，皮、骨、肉连而不脱，入口即离。皮脆酥香，肉滑鲜美，骨软香浓，若配以烧鹅料或酸梅酱食用，更是别具风味。

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。东莞塘厦烧腊制作培训，食为先小吃实训，教技术配方。食为先烧腊培训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，烧腊培训内容：

1、特色烧腊的系统讲述；

- 2、特色烧腊原料的选购；
- 3、特色烧腊食材的预加工；
- 4、特色烧腊加工的基本标准；
- 5、特色烧腊加工的工艺步骤；