

# 深圳宝安学烧鸭培训时间学费

产品名称	深圳宝安学烧鸭培训时间学费
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2400.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:广式烧腊 优势:传授配方学到会
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

说起广式烧腊，烧鸭、叉烧、乳鸽乳猪等等！很经点的，当然是一盘油光滑亮的烧鸭烧鹅，总能让人食指大动！广东人爱吃烧味，而烧味是一道很奇特的美食，在高档饭店里可以品尝，路边快餐店也能吃，而且味道都还不错，据说烧味起源于顺德，如今在广东香港澳门地区都很流行，大街小巷都是好吃的烧味店。

如今不少朋友也想自己学广式烧腊技术来开店创业，那么对于很多新手来说，如何才能在短时间内学会烧腊制作工艺呢？食为先就是不错的选择，专注餐饮，立足技术，食为先教学的广式烧腊项目，学员多做出的成品颜值高味道更好。食为先餐饮连锁品牌，目前在深圳松岗、沙井、坂田、布吉、石岩、龙岗、龙华等地区都有培训点，欢迎就近选择考察。

深圳宝安学烧鸭培训时间学费，找食为先培训广式烧腊项目内容包括：

### 1、广式烧鸭

满满当当的烧鸭带着诱人的酱汁，光凭色泽就能令人垂涎三尺！

### 2、白切鸡

一道合格的白切鸡，其评价标准是“皮爽肉滑有鸡味”：入口时皮爽脆、油而不腻，肉弹牙又嫩滑，鸡

肉的每层纹理滋味都有细腻区别，总体鲜甜，骨头慢嚼释放出淡淡鸡味。

### 3、蜜汁叉烧、排骨

叉烧作为广东省的特色传统美食，它以其软嫩多汁、甜鲜味美的口感，征服了广大人民群众味蕾。

### 4、吊烧鸡

刚出炉的烧鸡，外皮油光锃亮，一口酥脆。撕开外皮后，内里的肉鲜嫩入味。还可以挤上青柠汁，蘸上甜辣酱，这样既消去了油腻感，又不掩烧鸡本身的鲜香。

### 5、澳门烧肉

澳门烧肉的做法具有金色的皮质，看着外观色泽很诱人，吃着软脆芳香、肉质鲜美，是一道特别具有风味的烧腊美食。

### 6、琵琶鸭、豉油鸡

而在众多的烧腊中，琵琶鸭无疑是不一般的存在，琵琶鸭是广式烧鸭的一种，但是它的皮更脆，肉更香，有点像烤乳猪！