

花都学广式烧腊脆皮烤鸭培训出品高

产品名称	花都学广式烧腊脆皮烤鸭培训出品高
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:现场实操教学更容易学会
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

提到广式美食，相信大家都不会陌生，对于很多吃货来讲，迷恋的也就是广式烧腊。但其实烧腊也有很多不同的种类，出名的也就是脆皮烤鸭，它的表皮一看就极其酥脆。上好的广式烧鸭应该皮又薄又脆、肉带汁水，配上一小碟酸甜的料汁上桌，金黄的色泽和诱人的香气就能让人食指大动，欲罢不能。

相信很多在广东生活过的朋友，都吃过广式烧腊饭，烧鸭饭很有广东特色，鸭腿配着烫青菜和米饭，颜值还是挺高的。上桌前，还会浇上一勺卤汁提提味。鸭皮带着一丢丢的焦，吃起来有点筋筋的。肉没有特别柴，香味压过了鸭子本身的腥味，味道很赞很赞。

学做广式烧腊广东烧鸭卤泡工艺就来食为先：教学烧腊内容包括：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、豉油鸡制作工艺方法，学员现场实操教学，手把手的学就算是没有接触过餐饮行业的朋友都能学会。

花都学做广东烧鸭制作工艺步骤包括：

- 1、腌制
- 2、打气
- 3、烫皮

4、上皮水

5、吹干

6、烤制

烧鸭要想做的好吃其中的是有很多技巧方法需要学习的，食为先教学的广式烧腊成品红润又油亮，鸭皮酥香嫩脆，很多学员都慕名来食为先学技术回去摆摊或者开店，每到吃饭时候也是顾客盈门，生意着实很好！一直以来，广东烧鸭都凭借其红亮的色泽、脆皮的口感而赢得人们的喜爱，成为人们平时吃饭的餐桌美食。

广州花都、新塘、新市、番禺、黄埔、天河、白云、佛山、中山、珠海、江门学做广东烧腊项目欢迎到食为先现场考察了解。

广州花都食为先地址：

广州市花都区新华镇建设北路40号（胡忠医院正对面）