

东莞道滘烧腊培训学烧鸭技术

产品名称	东莞道滘烧腊培训学烧鸭技术
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。东莞道滘烧腊培训学烧鸭技术，食为先小吃实训，现场实操，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。

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，烧腊选址易，像一些菜市场或农贸市场的地方或附近、副食超市专柜或门面、居民小区门面等都是烧腊的地址。

烧鸭烧腊现在在广东市场刮起一道狂热的风潮！是创业致富的好项目,开个烧腊档口要不了多钱！投资小，利润大，操作起来简单。

在广东，人们比较喜欢吃的就是烧腊饭，各种烧腊美食搭配青菜、白饭，就组成了价廉物美的烧腊饭。东莞道滘烧腊培训学烧鸭技术，食为先小吃实训，现场实操，教技术配方，我们广式烧腊的技术培训包括：蜜汁叉烧、澳洲烧肉、烧排骨、广东烧鸭、吊烧琵琶鸭、白切鸡、卤水...等等，所有教学都包括原材料的认识选购，原材料的标本制作，基本配料的制作，原材料的初步加工、原材料的完整加工等整个制作过程。