

东莞万江学烧腊技术教学

产品名称	东莞万江学烧腊技术教学
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

产品详情

东莞万江学烧腊技术教学，学烧腊技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。食为先在东莞长安，东莞虎门，东莞常平，东莞万江，东莞横沥，东莞大朗，东莞石龙，东莞樟木头，东莞塘厦都设有培训点，方便你就近学习烧腊技术；“烧腊”在广东相信大家都比较熟悉，大街小巷到处可见各式各样的烧腊制品，如烧鸭、烧鹅、叉烧、卤味等等。因为他的销售和运作比较广泛，有市场烧腊零售、烧腊批发、烧腊快餐、茶餐厅、酒店酒楼烧腊菜式等。

食为先烧腊技术流程内容：

- 1、对烧腊的原材料进行初步加工处理，汤底的熬制；
- 2、对加工处理的原材料进行腌制；
- 3、多种烧腊的酱料调制方法；
- 4、调制潮州卤水的汤底、口味；
- 5、卤水的制作方法和卤汤的保存方法。

学广式烧腊到东食为先小吃实训基地，食为先的广式烧腊技术，了解烧腊、卤味的基本知识，加工用具的配置，加工原料的选用与初加工，成功卤汤的调制与保管，各种口味的调制方法，系列烧卤产品加工的全程工艺；广式烧腊加工的注意事项，烧腊加工用具，原材料，各种调味品的采购渠道，食为先烧腊师傅带你怎么认识香料及香料的比列,食为先出炉的成品烧鸭：身形饱满、富有光泽、色彩悦丽均匀。斩开不见血水，纤维条纹清晰，饱含汁液，肉质富有弹性，香溢扑鼻，入口酥脆，软、滑、爽、嫩，味道醇厚，回味绵长。广式烧腊是结合传统的烤制方法，采用腌制配料技术，形成了适合广大人群的风味，成品鸭体光亮油润、枣红鲜艳、皮层酥脆、香而不腻。我们将为想从事烧腊档、快餐业、港式茶餐厅、市场烧腊摊位、爱好烧腊人士以及创业者传授规范广式烧腊技术。

