

长沙烧腊培训

产品名称	长沙烧腊培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

广式烧腊是一种美味可口完全的传统名菜，归于粤招牌菜。它包括烧鹅、乳鸽、乳猪、卤排骨以及一些卤料包菜肴。广式烧腊事实上分为“烧”和“腊”二种，可是现如今大伙儿一直将“广式烧腊”连在一起叫，都不太在乎类型了。广式烧腊一般是用密制的酱汁腌制一段时间再放入炉里烤，烧鹅、乳猪皮脆，肥硕，口味有点儿广州人偏爱的清清甜味，是老广追忆深处的美食特色。

但在重庆四川等地广式烧腊为五香味的，常见猪肉制成，包括卤猪头肉、猪耳朵、猪鼻（拱嘴）、猪凉拌鸡、猪尾巴等，切成片状再再加上调味料做成一道美味可口凉菜，脆香可口，深受大伙儿偏爱。

训练教学内容

- 1.广式烧腊饭的生产加工原材料的熟悉与选用
- 2.鸭、鹅、猪肉等原料的慢慢处理方法
- 3.经营密制腌制酱料配方与能力
- 4.烤制的方法以及火候的控制方式
- 5.特性沾料的密制配方与方式
- 6.商品学生的装盘与产品造型设计
- 7.开店运营方式、经费预算、风险评估及运营申办。

训练内容:

广式烧腊基本前提、原料基础知识、调味品能力、原料腌制与把握熟度、卤料包生产加工、计算成本与卫生常识、广式烧腊、烧鹅、卤排骨、筒骨。

