

火焰醉鹅技术培训

产品名称	火焰醉鹅技术培训
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

醉鹅的营养成分还非常高，含有蛋白，营养元素的占比也很高，法国鹅肝有养胃的作用，鹅掌、鹅翅所含胶原具备美容护肤作用。

火焰醉鹅培训计划：

- 1、制做火焰醉鹅需要的原材料、调料、机器设备、专用工具的了解与辨别。
- 2、鹅的挑选、解决、净制、储存等。
- 3、学习培训火焰醉鹅的关键调味品制做、储放规定等。
- 4、醉鹅入锅的方式、炮制技巧及常见问题。
- 5、把握制做火焰醉鹅熟度及问题发生的及时解决方式。
- 6、制做火焰醉鹅时火苗的调节及安全常识解读。
- 7、讲解开实体店所需器材、价钱、维护保养、储放等常见问题。

鹅肉带有身体成长发育所必须的各种各样碳水化合物，其构成贴近身体所需碳水化合物的占比，从分子生物学使用价值上看来，鹅肉是全票价蛋白，蛋白质食物。鹅肉中的脂肪率较低，仅比鸡脯肉高一点，比别的肉要低得多。鹅肉不但脂肪率低，并且质量好，不饱和脂肪的占比高，尤其是a亚麻酸成分均高于别的肉类食品，对身体健康有益。鹅肉人体脂肪的熔点亦很低，材质绵软，非常容易被身体消化。

曾氏曾食坊有限责任公司是一家集各种各样特色小吃培训、餐饮技术产品研发、餐饮业免费加盟的培训机构，创立于2009年，曾食坊自成立至今，坚持不懈认真细致课堂教学，而且聘用湖南省湖南菜高手【刘良山教师】出任厨师长兼校领导，企业上千种小吃配方众多新项目都由院长亲自学习培训，传道授业，仔细课堂教学！秉持顾客至上，顾客至尊的‘iPhone’核心理念取得成功塑造了各种餐饮技术人才，遭受了众多学生的一致五星好评。因此学餐饮技术，就来湖南省又大又早整体实力又棒老师傅又好的良心企业，大家一直以用户评价做宣传策划，多方位指导学生，并给予无期限的技术服务和更新；肯定让您不用一分糊涂钱！