

广州黄埔学做广式烧腊培训

产品名称	广州黄埔学做广式烧腊培训
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

广州黄埔学做广式烧腊培训，学烧腊技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习烧腊技术；食为先烧腊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。

烧腊是一种菜肴，它包括烧鹅、乳鸽、叉烧以及一些卤水菜式。烧腊其实分为“烧”和“腊”两种，但是现在人们总是将“烧腊”连在一起叫，都不太在乎种类了。烧腊一般是先用酱汁腌制一段时间再放到炉里烤，烧鸭、烧鹅皮脆，肥美，口味略带广东人喜爱的鲜甜味。烧腊加工用具，原材料，药材，各种调味品的采购渠道，教你怎么认识香料及香料的比列，制作传统烧腊，从制作到刀工到例牌或碟头饭，从蘸汁到搭配全部清晰可见，易学易懂，满意为止。

广州黄埔学做广式烧腊培训，学烧腊技术来食为先，68家连锁直营基地就近学习。食为先在广州嘉禾，广州新市，广州天河，广州大石，广州市桥、广州黄埔，广州花都，广州新塘等地都设有培训点，方便你就近学习烧腊技术；食为先烧鸭以整只原料烘烤而成。成品特点是：色泽金红光亮、肉体饱满，腹含卤汁，油脂盈润。切成小块后，皮、骨、肉连而不脱，入口即离。皮脆酥香，肉滑鲜美，骨软香浓。烧鸭烧鹅的制作非常讲究，烘烤时：以木炭为燃料，待其燃到烟尽，适时翻转鸭身，烤出的鸭鹅皮黄脆不焦，肉酥松软、甜嫩离骨，非常可口。