

东莞大岭山学烧鹅技术培训

产品名称	东莞大岭山学烧鹅技术培训
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

东莞大岭山学烧鹅技术培训，学烧鸭技术来食为先，60多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，方便你就近学习烧鸭技术；食为先的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，同时含有丰富的维生素、铁等营养素。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的广式烧腊技术。

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。烧腊历史悠久，学习烧腊卤味加工技术，不分季节均可加工销售，其经营方式灵活，定点和流动经营都行。

其实广式烧腊并不难做，但是要做出美味美观广式烧腊确实一项技术活，就拿广式烧腊中的烧鹅来讲，以整只原料烧烤而成，成品色泽金红光亮，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，简直是人间美味。