东莞常平学广式烧鹅培训

产品名称	东莞常平学广式烧鹅培训
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

东莞常平学广式烧鹅培训，学烧鹅技术来食为先，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，方便你就近学习烧鹅技术；烧鹅，传统特色菜肴，属粤菜系，烧鹅源于烧鸭。鹅以中、小个的清远黑棕鹅为优，去翼、脚、内脏的整鹅，吹气，涂五香料，缝肚，滚水烫皮，过冷水，糖水匀皮，晾风而后腌制，然后挂在烤炉里或明火上转动烤成，斩件上碟，便可进食。烧鹅色泽金红，味美可口。

广东烧鹅的做法：

1、鹅去毛洗净后开水淋遍鹅身，悬挂当风处吹干

2、海鲜酱(虾酱)，白糖，精盐，香料末等，同放入一盛器中，搅拌调匀

3、蒜头去外衣捣烂成茸，连同玫瑰露酒(白酒)加入酱料中混合

4、麦芽糖(饴糖)，白醋，绍酒混合调匀作涂鹅皮用料

5、将酱味材料涂遍鹅的腹腔内，并将腔口用绳或草扎结封密，以防腹内汁液流出

6、将涂鹅皮用料遍搽鹅身外面，然后悬挂当风处吹干

7、放入足够炭块，烧至炽红无烟，然后用长柄铁叉把鹅叉住，在离火焰上约33.3厘米左右烘烧，并把鹅身不停的转翻移动。使受火均匀，至皮现深红色内部熟透

东莞常平学广式烧鹅培训，学烧鹅技术来食为先，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，方便你就近学习烧鹅技术；广东烧鹅是广东省粤菜系，同时也是东莞传统的烧腊类美食。烧鹅

始于烧鸭的制作,人们从烧鸭的制作中取得灵感,从而用烧鸭的制作方法制作烧鹅。在广东地区乃至各省都特别受欢迎，因此有学员开店一年四季生意都红红火火，是在是餐饮创业的好项目！