

# 广州新塘学广东烧鹅技术

产品名称	广州新塘学广东烧鹅技术
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

广州新塘学广东烧鹅技术，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。

广东烧鹅培训内容：

- 1、原材料的进货渠道。
- 2、原材料的预处理。
- 3、调味的基本原理和标准。
- 4、介绍冷冻光鹅的处理方法
- 5、烧鹅烤卤的制作，学员实操练习。
- 6、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

广州新塘学广东烧鹅技术，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，方便你就近学习烧鹅技术；烧鹅是粤菜中的一道传统名菜，它以整鹅去翅和头烤制而成。成菜腹含卤汁，滋味醇厚。将烧烤好的鹅斩成小块，其皮、肉、骨连而不脱，入口即离，具有皮脆、肉嫩、骨香、肥而不腻的特点。若是佐以酸梅酱蘸食，更显风味别具。

