

广州嘉禾学广东烧鹅技术做法

产品名称	广州嘉禾学广东烧鹅技术做法
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

广州嘉禾学广东烧鹅技术做法，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。

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、卤水的制作及标准、日常保管、过滤。
- 4、卤制的过程、标准味道、生熟、颜色的掌握。
- 5、调味的基本原理和标准。
- 6、介绍冷冻光鹅的处理方法
- 7、烧鹅烤卤的制作，学员实操练习。
- 8、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

广州嘉禾学广东烧鹅技术做法，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；广东烧鹅是广东省粤菜系的美味佳肴。同时也是广州传统的烧烤类美食。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地都特别受欢迎，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！