东莞长安学做烧鹅技术培训

产品名称	东莞长安学做烧鹅技术培训
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

东莞长安学做烧鹅技术培训，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；食为先广式烧腊技术，学习烧腊、卤味的基本知识，加工用具的配置，加工原料的选用与初加工，成功卤汤的调制与保管，各种口味的调制方法，系列烧卤产品加工的全程工艺；

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。要做出这样的烧鹅是十分考师傅的技术的，也需要经过***系统的学习培训。

东莞长安学做烧鹅技术培训，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。