

火焰醉鹅培训 火焰醉鹅做法教学

产品名称	火焰醉鹅培训 火焰醉鹅做法教学
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

火焰醉鹅培训 火焰醉鹅做法教学

火焰醉鹅的烹制方法十分地道，用姜、大蒜、葱与一些药材，当酒气完全蒸发后，一道酒醇肉香的醉鹅就烹制完成了。将鹅肉的鲜味全部逼出来，掀开锅盖，鹅的鲜味和酒的醇美混合在一起，香气扑鼻而来，令人垂涎。丰富的调料带来的口感十分饱满，同时鹅肉夹着酒的酒香，迫不及待地咬一口，鹅肉的鲜味满溢。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.培训项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

- 1.红星鹏飞为您准备学习期间的所有原材料
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

培训内容：

隆江猪肘饭 隆江猪脚饭 隆江烧肉饭 隆江排骨饭 隆江猪头肉饭 隆江肥肠饭 隆江猪肚饭等

培训课程：

培训醉鹅原料、配料、设备、工具的认识。

培训鹅的选择、处理、切制、保存。

培训学习火焰醉鹅的核心调料制作。

培训醉鹅飘香酱的制作方法。

培训醉鹅下锅方法、炒制手法。

培训掌握醉鹅火候及紧急问题处理方法。

培训成品的造型摆盘售卖方法。