

# 广式烧腊培训 烧鹅烧腊怎么学

产品名称	广式烧腊培训 烧鹅烧腊怎么学
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 广式烧腊培训 烧鹅烧腊怎么学

您若想学到烧腊技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到烧腊做法，掌握烧腊技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的烧腊培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到烧腊技术。长沙曾食坊是您的选择!

培训内容:烧脆皮鸭 深井烧鹅 脆皮童子鸡 肥叉烧 瘦叉烧 脆皮叉烧 五花叉烧 叉烧排骨 叉烧鸡腿 手撕咸香鸡 咸香鸡翅 咸香鸡脚 咸香鸡腿等

烧鹅培训期间:包教包会，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握

烧鹅,烧鸭中级班培训内容:1.类：烧脆皮鸭、深井烧鹅、脆皮童子鸡、肥叉烧 瘦叉烧 脆皮叉烧、五花叉烧、叉烧排骨、叉烧鸡腿、手撕咸香鸡 咸香鸡翅 咸香鸡脚、咸香鸡腿、.传统烧肉 蜜汁叉烧、澳门烧肉2.其他类：白云凤爪、泡椒凤爪、泡猪尾巴、白玉萝卜、脆爽泡包菜

广东烧腊饭 是生活中一种美食，主要食材是叉烧肉，是一款健康食谱。烧腊一般指烧烤、卤渍、腊制的

肉类食品。广式烧腊历史悠久，外形美观，风味特。