

脆皮烧鹅饭培训班

产品名称	脆皮烧鹅饭培训班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

脆皮烧鹅饭培训班

烧鹅饭是广州传统的烧烤肉食，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，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。

长沙曾食坊培训的脆皮烧鹅：不负“脆皮烧鹅”之名，挑重3.5~4公斤的毛鹅，以明炉炭烧而成，每一层都有各自的口感：鹅皮烧得脆卜卜，似是一咬即破；皮下的那层薄薄的鹅油甘香油润，不会太腻；鹅油下的鹅肉肌理清晰，吃起来肉质结实而甚有鹅味，连骨头也很入味，显然是放养的农家鹅才有这般滋味。

曾食坊烧鹅饭培训课程：港式烧鹅饭主料的选择与存储方法，培训港式烧鹅饭卤汁的制作，香料的调制，培训港式烧鹅饭烤制方法、技巧等练习，培训各种配菜的选用及炒制搭配方法，港式烧鹅饭饭、烧鸭饭的组合搭配。90%实操课程，小班化教学,情景教学模式授课，以培训特色餐饮为主，带您进入致富之路，学一技之长，改变命运。