

广东烧腊培训班

产品名称	广东烧腊培训班
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

广东烧腊培训班

烧腊是一道广东省的名菜，它包括烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧以及一些卤水菜式，烧腊其实分为“烧”和“腊”两种，但是现在人们总是将“烧腊”连在一起叫，都不太在乎种类了。

长沙曾食坊烧腊培训的要点介绍：

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，烧腊加工的注意事项，烧腊加工用具，原材料，中药材，各种调味品的采购渠道，一对一的教你怎么认识香料及香料的比列。易学易懂，满意为止。

项目实际操作内容

- 1.广式烧腊制作原材料的认识与选用、鸭、鹅、猪肉等原材的初步处理方法；
- 2.秘制腌制酱料、特色蘸料配方与技术；
- 3.上色、烫皮、吹气、风干等制作工艺的技术指导、烤制的方式以及火候的控制技巧；
- 4.操作的产品有烧鸭、烧鸡、叉烧、烧排骨、等等；

长沙曾食坊广式烧腊是结合传统的烤制方法，采用特有的腌制配料技术，形成了适合广大人群的特风味，成鸭体光亮油润、枣红鲜艳、皮层酥脆、香而不腻，同时含有丰富的维生素、铁等营养素。