

广州广品正宗烧腊培训技术配方无保留传授

产品名称	广州广品正宗烧腊培训技术配方无保留传授
公司名称	广州市广品餐饮企业管理有限公司
价格	2480.00/个
规格参数	培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	广州市白云区西槎路99号骐利广场A505
联系电话	86-02029810570 13428866233

产品详情

广品餐饮烧腊培训只需2480元,正宗的烧腊技术配方,正宗的烧腊培训,专业的烧腊培训师傅手把手实操教学,无保留传授包教包会!广式烧腊萃取中华传统饮食精华,将卤味与烧腊有机结合,讲究佳肴的色、香、味、形。保持原色、原香、芬芳之气扑鼻、味浓而不油腻,味清鲜而不淡薄,咸淡合宜、酸甜可口。状有形、堆有所序。闻之满街飘香、欲滴涎、食之满口生香,余味无穷。联系方式:林经理 134-2886-6233 020-29810570

烧腊做法:

一、选料:白鸭、肉鸭 鹅:肉鹅、生长期90---100天。

二、打气:用气泵软管从鸭或鹅的脖子开刀处伸入让其充气,使鸭或鹅的皮与肉充分分离。

三、开肚与清洗:开肚的位置在垂直线为好,开口不要太大。把里面内脏的清理出来、肺不要取出只扣松即可。去爪与亦,清洗干净内脏。

四、填料:上配烧鹅料50克左右用右手拿,鸭或鹅肚向上平放,把手里的料从其开刀处伸入来回擦向其肚,使其料直到溶化掉。

五、缝针:用专用的烧鹅鹅钢针把其开口处缝好,不管怎么缝,只要缝得不漏气与水就成。

六、烫皮:把已经缝好针的鸭或鹅放入已经烧开的水中烫皮,其过程不能超过6秒钟。

七、上皮:也称上糖水。糖水配方麦糖:水 1:9 把鸭或鹅的全身浸入在糖水中,直接挂钩

八、充气:用气泵再次把鸭或鹅鹅充气使其壮身。

九、风干或凉干：在风口处把鸭或鹅吹干，其过程5个2小时左右。

十、烧：中火烧30---50分钟，炭要烧透，要控制其火温度。

广品餐饮自创立以来，一直致力于研究广式烧腊各种味道的调配及制作，在这里，我们有专业的团队，研究专业的技术，提供专业的广式烧腊培训，让您拥有正宗的广式烧腊技术配方。随到随学，包教会，直到学会为止！

广州广品餐饮专业烧腊培训加盟合作方式：

方案一：培训品种有：

客家咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、广式烧鸭、深井烧鹅、蜜汁烧排骨、蜜汁叉烧、潮州卤水、川卤、化皮烧肉、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、肯德基炸鸡、蜜汁烧鸡翅、广东烧鸡等

培训费2480元。（高级班：另外加学烧乳猪学费一起是3500元）

培训时间：十天左右，包教会，学会为止！

方案二：单独学习烧鸭、烧鹅、白切鸡、叉烧，学费是1800元。

方案三：连锁合作店，费用9600元，传授整套烧腊技术配方，店面装修设计方案，工具采购指导，师傅开业指导，赠送一台烧腊工具一套，授权牌一份，服装6套。

广州广品餐饮正宗烧腊培训，正宗的烧腊味道，无保留式传授，包教包会！广品培训中心的烧腊师傅都有将近十年的烧腊从业经验，十几年的烧腊教学培训经验，烧腊技术精湛，教学经验丰富，对烧腊制作工艺及烧腊开店经营都有非常丰富的经验，学员在学习期间不仅仅只是学到烧腊技术，同时在开店方面也会受益匪浅，广品专业烧腊培训确保学员学到顶级的烧腊技术配方，确保学员学有所成，学有所用！

公司名称：广州市广品餐饮企业管理有限公司

广州地址：广州市白云区西槎路99号骐利广场a5、6楼

深圳地址：深圳市宝安区沙井镇上星村油厂路8号（诚信餐饮）二楼

联系方式：林经理 134-2886-6233 020-29810570 13410612960

官网：<http://www.gpcypx.com>