

光明乳鸽培训,光明农场乳鸽培训,红烧乳鸽的做法

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 光明乳鸽培训,光明农场乳鸽培训,红烧乳鸽的做法 |
| 公司名称 | 深圳市创富餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1800.00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所） |
| 联系电话 | 0755-88863900 13713507312 |

产品详情

光明乳鸽培训,光明农场乳鸽培训,红烧乳鸽的做法! 报名电话: 1371-350-7312 /1588-951-5330(彭小姐) 光明乳鸽是光明农场四大美食之一, 以润、滑、甜、嫩为特点, 滋味浓鲜。烹制的“光明乳鸽”, 因皮脆肉滑、鲜嫩味美受到市民喜爱, 成为深圳特色食品。

红烧光明乳鸽是一道色香味俱全的汉族名肴, 属于粤菜系。此菜被称为天下第一鸽, 是深圳三大特产之一, 因其特有的美味而成为深圳市民广为人知的美食。光明乳鸽最大的特色是皮脆, 肉嫩, 骨香, 鲜美多汁, 轻轻咬上一口, 先是香脆的皮被咬开, 然后是一阵浓烈的肉香, 浓香中带有轻微的甘甜, 而且肉因为嫩而具有非常的弹性, 当你的嘴离开鸽子的时候, 要小心鲜美的肉汁会滴下来。

光明乳鸽在选材上严格选用生长期在25天左右的乳鸽, 这些乳鸽全部用五粮(玉米、高粱、麻仁、豌豆、小麦)饲养, 饮用无污染的地下水, 这个时期的乳鸽不但肉嫩, 而且富含各种容易被吸收的营养, 如果乳鸽太大, 肉质会比较老, 吃起来口感就大打折扣, 而25天大的乳鸽, 将内脏及羽毛去掉后, 净重为六七两, 肉质十分嫩, 吃起来口感非常清爽, 甚至连乳鸽的骨头都能吃。本中心对学光明红烧乳鸽制作技术的学员都是首先教会他们怎样学习对乳鸽的前期处理, 怎样熬制乳鸽的专用卤水, 怎样配制脆皮糖浆, 直到最后红烧乳鸽的完成。这一步一步都是通过实示操作中让学员逐步领会和掌握各步技术要领, 使学员通够慢慢地融汇贯通, 直到学会为止。

合作方式:

一、单学光明乳鸽培训学费1800元, 包教会。

二、烧腊套餐班优惠价2480元: 港式烧鹅、脆皮烧鸭、澳门烧肉、潮州卤水、川卤、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、蜜汁叉烧、蜜汁烧排骨、光明乳鸽、虎皮凤爪、肯德基炸鸡、蜜汁烧鸡翅、奥尔良烤鸡等多种口味的多种配方和详细的制作步骤和方法。

三、烧腊综合班3500元：烧腊套餐+梅州盐焗鸡培训。欢迎您到我公司来考察，我们将热情地为您服务，如果您觉得我们的特色口味适合您的要求、教的经营模式能帮到您，您再考虑报名培训学习！

我们热忱期待与您合作，共襄盛举，共创辉煌！

深圳市创富餐饮管理有限公司

报名电话：1371-350-7312 /1588-951-5330(彭小姐)

公司电话：0755-88863900 (彭小姐)

微信号：1371-350-7312

客服QQ：2108771296 3273837462