

艺高烧腊做法秘方毫无保留传授

产品名称	艺高烧腊做法秘方毫无保留传授
公司名称	广州艺高餐饮管理有限公司
价格	1800.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区迎龙路194号201房
联系电话	38617123 13416286576

产品详情

广州艺高烧腊做法秘方毫无保留传授，学习烧腊技术培训，广州哪里有制作烧腊做法，正宗烧腊配方技术培训，最好的美食烧腊培训机构，想学烧腊来艺高培训。广东

烧鸭是烧腊的一种，作为粤菜名肴而广为传播。上可入选国宴正餐，在五星级酒店担当宴席主菜；下可进入普通百姓家，也能主打盒饭。无论是金碧辉煌的大饭店，还是寻常巷陌里，烧鸭的香气和味道，伴随着不少广东人成长，现在更是走向全国、走向世界，成为更多人餐桌上的佳肴。

广州艺高咨询方式：

活动学两样送一样，详情随时拨打以下咨询电话。

报名电话：13416286576

报名负责人：艺高 - 小婷 欢迎电话了解，谢谢!

咨询微信：14778587585 qq：2133078575

可以随时电话咨询)

广州哪里有烧腊培训班

正宗广式烧腊培训，
广州烧腊培训班，广
州烧腊培训学校，广州烧腊培训班信息，
广州烧腊培训学校，广州哪里可以学做烧腊？在广州艺高学烧腊最好培训，
学正宗广东学烧腊一次学会，烧腊培训，100%实操烧腊培训，100%包学包会。

艺高餐饮培训,学习期间无需担心高昂的食宿费用，学习期间食宿全免，艺高烧腊培基地都帮您解决！

学烧腊过程中，主要提供学习港式烧腊产品的制作、保鲜、配方、工艺等技巧。

教学原则是实操操作，从制作配方到烧腊产品的出炉，让您全面得到灌输，并且教您如何制作饱满色泽金黄不添加色素的烧腊。烧腊培训班不需学员任何从厨、从业、等知识经验，全实物操作，从每一道工序细节和关键性环节逐一详尽讲解。这是一个实实在在能让你学会一技所长的技术；这是一个几千元就可起步做餐饮的创业实项。

广州艺高

专业教学广式烧腊制作的地方，在这里只要你想学，只要你有信心，专业化的教学配方，保证能让你自己学会制作广式烧腊的制作，师傅一对一地从旁指导，学裁已亲自动手操作，保证每位学员都能学会制作广式烧腊。

一：烧腊培训种类有：

脆皮烧鸭，

深井烧鹅、蜜汁叉烧、

蜜汁烧排骨、澳门烧肉、蜜汁烧鸡翅、脆皮乳

鸽、琵琶鸭

肯德味炸鸡、虎皮凤爪、咸香鸡、手撕鸡

、白切鸡、潮州卤水(包含卤猪手、卤大肠、卤猪耳、卤鸭等)

、四川卤菜（卤鸭掌、鸭翅、猪头肉等）、等等多

达15种之多。

二：广式烧腊训练种类有：广式烧乳猪 京都琵琶鸭 千层猪耳朵
蜜汁烧大肠 白云凤爪 泡斤爪 桂花糖藕 凉拌青瓜 客家咸香鸡 手撕鸡 白切鸡
广式烧鸭 脆皮烧肉 澳门烧肉 密汁叉烧 潮州卤水 川卤
脆皮烧肉 脆皮乳鸽 虎皮凤爪 肯德炸鸡 蜜汁烧鸡翅

我校的教学原则：采用滚动式的教学方式，随到随学、达到包教包会的效果、没有时间的限制，学会为止、师傅亲自一对一指导学员实践，学员亲手操作。以达到学员对技能的掌握融汇贯通、游刃有余，满载技术而归！