

武汉学习广式烧腊的

产品名称	武汉学习广式烧腊的
公司名称	武汉佳肴汇饮食文化传播有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区中山路633号万金国际广场2栋2726(武昌火车站旁)
联系电话	13387571755 13387571755

产品详情

广东烧腊饭 是生活中一种美食，主要食材是叉烧肉，是一款健康食谱。烧腊一般指烧烤、卤渍、腊制的肉类食品。广式烧腊历史悠久，外形美观，风味独特。据传唐朝以前，便在京都腊味基础上。创制了具有地方特色的腊味。唐宋时期，阿拉伯人、印度人又将灌肠食品传入广州，广州厨师们进一步将灌肠制作方法与本地腌制肉食的方法相融合，创作出“中外结合”的广式腊味，名扬海内外。

烧腊分为烧味与腊味：烧味包括烤乳猪、叉烧、烧肉、烧鸭、烧鹅、卤味（猪肚子、红肠等）等等烧味这东西，对于广东人来说，虽然平凡，却总是能令饭桌上添点亮色的食物。犹记得小时，家里来了客人又不及加菜，便会直奔烧味铺“斩料”。广东话的“料”字意味深长，是一个已经包含了充实可靠的定语的名词。

广式烧腊腊味包括腊鸭蛋、腊猪肉、腊肠、腊鸡、鸭的肉。“腊，干肉也”（《辞源》），凡是经过腌制，并且到了腊尾春头时拿出来吃的，才算腊肉。腊肉以湘粤两省所产最佳。不同的是，湘腊偏咸，而且在腌渍过程中还加以烟熏，滋味刚烈，且有错综复杂的烟熏感（包括稻谷、甘蔗皮、橘皮及木屑）。腊味做主角的代表作，是腊味合蒸。参与“合蒸”者，除了片状的腊肉，还有条状的腊鱼，以料酒、猪油和鸡汤调味，入蒸笼中蒸20分钟，色泽金黄，咸香味浓，乃为天作之合。

张强：中国卤菜界名厨，曾获得中华名厨荣誉称号，曾在北京月亮河度假村酒店、北京南宫食府酒店中餐行政总厨。2012年曾在北京全聚德任技术顾问，对川、粤、湘、鄂口味都有独到见解，对烤鸭、烤鸡、鸭脖等烧烤和卤菜方面有专业研究，曾获得中国卤菜制作比赛一等奖，现任佳肴汇公司酱卤主教和技术总监、为人和气，注重教学品质，关爱学员、教学认真，在学员中享有优秀口碑。

蒋春阳：国家中式烹调师，行业经验18年，特长：周黑鸭、精武鸭、绝味鸭脖、夫妻肺片、传统卤菜、泡菜、凉菜等。先后荣获世界华人美食协会举办的第五届广州华人美食文化节个人卤制品银奖，中国美食协会主办的第六届美食大赛个人卤制品银奖。经营十余年卤菜店，经验丰富，擅长创新。所做产品唇

齿留香，根据各地口味精准调制，自然环保，外形美观，回味无穷深受大家好评。

烧腊初级班培训内容：挂炉烧鸭 脆皮鸭 深井烧鹅 脆皮童子鸡 肥叉烧 瘦叉烧 脆皮叉烧 五花叉烧 叉烧排骨 叉烧鸡腿 手撕咸香鸡 咸香鸡翅 咸香鸡脚 咸香鸡腿等。

培训费用：2980元包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。

烧腊中级班培训内容：畅销类 挂炉烧鸭 脆皮鸭 深井烧鹅 脆皮童子鸡 肥叉烧 瘦叉烧 脆皮叉烧 五花叉烧 叉烧排骨 叉烧鸡腿 手撕咸香鸡 咸香鸡翅 咸香鸡脚 咸香鸡腿 传统烧肉 蜜汁叉烧 澳门烧肉。

其他类：白云凤爪 泡椒凤爪 泡猪尾巴 白玉萝卜 脆爽泡包菜。

卤水类：广式卤水和川式卤水（二选一）：卤五花肉 卤猪耳 卤猪头 卤猪脚 卤牛肉 卤牛肚 卤鸡腿 卤鸭头 卤鸭腿 卤鸭舌 卤排骨 卤鸭掌 卤鸡脚 卤肾球 卤鸡蛋 虎皮鸡爪等各式卤味。

培训费用：3980元包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。

烧腊高级班培训内容：畅销类 挂炉烧鸭 脆皮鸭 深井烧鹅 脆皮童子鸡 肥叉烧 瘦叉烧 脆皮叉烧 五花叉烧 叉烧排骨 叉烧鸡腿 手撕咸香鸡 咸香鸡翅 咸香鸡脚 咸香鸡腿 传统烧肉 蜜汁叉烧 澳门烧肉。

其他类：白云凤爪 泡椒凤爪 泡猪尾巴 白玉萝卜 脆爽泡包菜 广式卤水和川式卤水（二选一）。

白切类：雷州鸭仔饭 湛江白切鸡 湛江白切鸭。

吊烧类：五香吊烧鸡 南乳吊烧鸡 脆皮吊烧鸭。

油炸类：黄金脆皮春鸡 上校鸡腿 上校鸡全翅 麦香鸡中翅 上校鸡块 香辣鸡翅。

卤水类：广式卤水制作或川式卤水（二选一）：卤五花肉 卤猪耳 卤猪头 卤猪脚 卤牛肉 卤牛肚 卤鸡腿 卤鸭头 卤鸭腿 卤鸭舌 卤排骨 卤鸭掌 卤鸡脚 卤肾球 卤鸡蛋 虎皮鸡爪等各式卤味。

培训费用：5980元包教包会，包吃包住，中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握。

培训课程：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。
- 4.专业老师一对一的实战示范，讲解技术。
- 5.老师实践操作中带领你学习开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

实操课程：

- 1.广式烧腊饭的制作原材料的认识与选用。
- 2.鸭、鹅、猪肉等原材的初步处理方法。
- 3.独家秘制腌制酱料配方与技术。
- 4.上色、烫皮、吹气、风干等制作工艺的技术指导。
- 5.烤制的方式以及火候的控制技巧。
- 6.特色蘸料的秘制配方与技巧。
- 7.成品烤鸭的拼盘与造型。
- 8.开店经营模式、成本预算、风险分析及经营管理。

支持与优惠：

- 1.指导设备组合及采购信息。
- 2.根据个人投资能力指导选址，分析消费商圈，合理设定营销方案。
- 3.根据店面情况设计装修方案，提供店面招牌、店面POP、店面灯箱效果图。。
- 4.根据当地消费水平，设定产品销售价格。
- 5.正品厂批发价代购原材料，设备。也可在当地市场购买。