

深井烧鹅的做法,烧鹅配方传授,烧鹅培训

产品名称	深井烧鹅的做法,烧鹅配方传授,烧鹅培训
公司名称	深圳市诚信餐饮管理有限公司
价格	1800.00/个
规格参数	培训内容:烧鹅 培训方式:一对一 培训效果:包教包会
公司地址	深圳市宝安区沙井街道衙边学子围工业区8栋二楼南面
联系电话	020-29810570 13428866233

产品详情

深井烧鹅的做法,烧鹅配方传授,烧鹅培训, 烧鹅是一道色泽大红,油光明亮,皮脆酥香,肉嫩鲜美,风味独特粤菜。品牌创造价值,卓越品质,细节决定成败,执行决定战略,广州广品餐饮专业烧鹅培训,美味可口的烧鹅培训,正宗专业的烧鹅培训,广州首家烧鹅培训机构,雄厚的烧鹅培训师资力量,全程以实际操作为主,为让学员易学易掌握,我培训中心实行一对一的手把手教学,包教包会,学会为止!要想学到正宗的烧鹅做法及技术配方就要到广品餐饮烧鹅培训中心!

烧鹅,深井烧鹅,广式烧鹅做法培训流程:

- 1: 食材处理:系统学习鹅的处理。重点学习掌握对食材的清洗、处理、风干等知识。
- 2: 食材腌制:系统学习鹅的腌制。重点学习掌握每种食材的腌制方法、保存存放等知识。
- 3: 调料制作:系统学习配料的制作。采用多达30多种材料进行制作,重点学习掌握每种调料的制作、把控、调配手艺等知识。
- 4: 食材刷酱:系统学习针对鹅的酱料涂刷。重点学习对鹅的酱料涂刷手法,掌握均匀涂刷的手法。
- 5: 食材风干处理:系统学习对鹅风干处理,重点学习烧鹅的风干处理的技术与手法,全面掌握烧鹅酱渗透的技术。
- 6: 烘烤:系统学习如何烘烤鹅,烧鹅是广式烧腊制作的重中之重。重点学习掌握烤制火候、时间、手法、技巧、烤炉使用、炭种的选择等知识。
- 7: 切片刀工:系统学习烧鹅切块拼盘。重点学习掌握烧鹅食品的基本切法、摆放、装饰等知识。
- 8: 食材设备的购买渠道:对每一位烧鹅培训毕业学员讲解烧鹅店开店设备以及食材的购买渠道推荐

广州广品餐饮专业烧鹅烧腊培训加盟合作方式：

方案一：单独学习深井烧鹅，学费是1800元。现场实操教学，包教包会！

方案二：烧腊全能班，2480元，深井烧鹅、脆皮烧鸭、澳门烧肉、潮州卤水、川卤、咸香鸡、手撕鸡、白切鸡、秘制叉烧、蜜汁烧排骨、脆皮乳鸽、虎皮凤爪、炸鸡、蜜汁烧鸡翅、奥尔良烤鸡的多种口味的多种配方和详细制作步骤和方法