

脆皮乳鸽培训,红烧乳鸽的做法

产品名称	脆皮乳鸽培训,红烧乳鸽的做法
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:脆皮乳鸽 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

脆皮乳鸽培训,红烧乳鸽的做法, "脆皮乳鸽"又叫红烧乳鸽;脆皮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全国广为人知的美食。粗皮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。

广州广品脆皮乳鸽合作方式:

A:1800元,脆皮乳鸽技术培训学习,(单独传授脆皮乳鸽技术配方)

B:2480元,脆皮乳鸽、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、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(烧腊高级版3500元,另教烤乳猪技术配方!)

广州广品脆皮乳鸽的培训内容:

- 1、挑选乳鸽的技巧。
- 2、乳鸽的前期处理。
- 3、乳鸽的卤料制作及卤制。
- 4、乳鸽脆皮的前期处理。
- 5、脆皮乳鸽的出品。

您若想学到正宗一流的脆皮乳鸽技术配方,请千万不要计较路途的远近,学费的高低。学到正宗的脆皮乳鸽做法,掌握正宗的脆皮乳鸽技术配方,学好回去真正能开店开业,这点付出很快就会赚回来的。但是,有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的脆皮乳鸽培训学校是很关键的,只有正宗正规的培训学校,您才能学到正宗的脆皮乳鸽技术。广品餐饮专业脆皮乳鸽培训中心绝对是

您的最佳选择！