

澳门烧肉培训,广东烧肉培训班

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 澳门烧肉培训,广东烧肉培训班 |
| 公司名称 | 深圳市诚信餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 1380.00/个 |
| 规格参数 | 培训内容:烧肉 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

澳门烧肉培训,广东烧肉培训班, 澳门烧肉又称白切烧肉, 是近十年来五香烧肉的改良创新品种, 口感以其甘香酥脆而著称。澳门烧肉无论从选料和做法都较普通烧肉讲究, 肉要选行内人所称的“挑骨花肉”(即联结排骨的部位, 一头猪只有1斤多这样的肉), 烧烤工序要经过煮、松针、受味、定形、纳焦、刮焦、回炉等繁复步骤才可完成。所以售价比普通五香烧肉要贵得多, 通常要在较好的酒家才可吃到。

烧肉, 是我们常常买回来加菜的熟食, 烧肉之所以好吃, 是因为烧肉的皮非常脆, 通常广式脆皮烧肉都是蘸白糖吃。最好吃的地方就是脆皮了, 所以要做得好吃, 皮是最关键的。脆皮烧肉又称白切烧肉, 是近十年来五香烧肉的改良创新品种, 口感以其甘香酥脆而著称。脆皮烧肉无论从选料和做法都较普通烧肉讲究, 肉要选行内人所称的挑骨花肉, 烧烤工序要经过煮、松针、受味、定形、纳焦、刮焦、回炉等繁复步骤才可完成。

广州广品餐饮正宗脆皮烧肉培训加盟合作方式:

方案一: 1380元, 正宗广式脆皮烧肉培训, 脆皮烧肉的做法配方无保留传授, 专业师傅现场手把手实操教学, 学会为止!

方案二: 2480元, 澳门脆皮烧肉、深井烧鹅、脆皮烧鸭、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、脆皮烧猪大肠, 鼓油鸡, 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

脆皮烧肉是一道色泽大红, 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, 广州广品餐饮专业脆皮烧肉培训, 美味可口的脆皮烧肉培训, 正宗专业的脆皮烧肉培训, 广州首家脆皮烧肉培训机构, 雄厚的脆皮烧肉培训师资力量, 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! 要想学到正宗的脆皮烧肉做法及技术配方就要到广品餐饮脆皮烧肉培训中心!