广式烧腊培训 脆皮烤鸭培训 正宗烧腊卤水技术培训

产品名称	广式烧腊培训 脆皮烤鸭培训 正宗烧腊卤水技术培训
公司名称	深圳市创富餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区石岩街道龙腾社区松白路2491号三楼南面（办公场所）
联系电话	0755-88863900 13713507312

产品详情

广式烧腊培训 脆皮烤鸭培训 正宗烧腊卤水技术培训，广式烧腊培训+广东烤乳猪技术培训+烧鸭培训送红油，港式烧腊培训，烧腊快餐培训，深圳脆皮烧鸭培训，老字号烧腊快餐技术配方培训

广东烧鸭烧鹅已有600年的历史，足可以与北京烤鸭媲美，是广东传统名菜。以整只原料烘烤而成。成品特点是：色泽金红光亮、肉体饱满，腹含卤汁，油脂盈润。切成小块后，皮、骨、肉连而不脱，入口即离。皮脆酥香，肉滑鲜美，骨软香浓。若配烧鹅料或酸梅酱食用，更是别具风味。

烧腊历史悠久，学习烧腊卤味加工技术，不分季节均可加工销售，永不过时，其经营方式十分灵活，定点和流动经营都行，效益可观。投资小，无风险，一技在手，永远受益。

培训的要点介绍：

烧腊、卤味的基本知识，加工用具的配置，加工原料的选用与初加工，成功卤汤的调制与保管，各种口味的调制方法，系列烧卤产品加工的全程工艺，烧腊加工的注意事项，烧腊加工用具，原材料，中药材，各种调味品的采购渠道，一对一的教你怎么认识香料及香料的比例。易学易懂，满意为止。

品种有：

客家咸香鸡 手撕鸡 白切鸡

广式烧鸭 脆皮烧鹅

蜜汁烧排骨 密汁叉烧

潮州卤水 川卤

脆皮烧肉 脆皮乳鸽

虎皮凤爪 肯德基炸鸡

蜜汁烧鸡翅 奥尔良烤鸡

培训费2480元。(含吃住费用)学完之后自己个人有能力独立开铺！

课程收益：

了解广式烧腊的基本内涵;

掌握制作广式烧腊的方法技术;

学会制定有效烧腊生产销售时间安排;

掌握广式烧腊所需工具设备的使用技巧;

掌握广式烧腊创新思维，结合本地品味开发;

认识广式烧腊在生产成本控制和利润分析;

有效的提高经营广式烧腊卤水店的毛利;

深圳创富餐饮正宗港式烧腊快餐培训，深井烧鹅技术培训，专业师傅手把手教学港式烧鸭技术，烧鸭怎么做，深圳哪里有烧腊培训，老字号广式烧腊卤味技术培训中心，全过程实际操作，专业师傅一对一指导教学，学习时间不限，大概5-7天左右，学会为止，另外现在报名学两个技术以上本公司承诺保证再（送）技术配方，全国最优惠，优惠多多、马上报名、、