

# 长沙驴肉火烧培训驴肉火烧学习

产品名称	长沙驴肉火烧培训驴肉火烧学习
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

长沙驴肉火烧培训驴肉火烧学习 驴肉火烧的做法，我们有专业的技术老师给您手把手培训驴肉火烧小吃技术，教您如何创造财富。红星鹏飞驴肉火烧刚出来时较好,烤得外面黄脆,里面柔软,而驴肉肉质很细,吃起来味道又香又浓,美中不足的是有一点腻,火烧放时间长了就不好吃了,太瓷实。所以驴肉火烧一定要趁热吃，热火烧软软的可以将驴肉的鲜嫩多汁灌进火烧里，一口咬下去，散发着驴肉的香味，加上烧饼的香酥，使人回味无穷。

培训内容：1、大料的认识2、卤汤的做法及保存方法3、驴肉的卤制方法4、饼皮的和面方法及比例配制5、使用的工具及烧饼的做法 驴肉火烧全部制作工艺和秘制配方

红星鹏飞厨师培训学校面向全国招生：湖南 长沙 常德 张家界 湘西 怀化 邵阳 永州 郴州 岳阳 益阳 娄底 湘潭 衡阳 株洲 广州 贵阳 四川 黑龙江 内蒙古 安徽 河北 湖北 武汉 咸宁 黄石 鄂州 黄冈 孝感 天门 荆州 荆门 随州 襄樊 宜昌 十堰 恩施 潜江 仙桃 神农架 合肥 广西 江西 浙江 贵州 南昌 九江 新余 萍乡 吉安 赣州 鹰潭 上饶 景德镇 宜春等等，长沙红星鹏飞学校专业培训小吃技术多年，你值得选择。欢迎各地热爱美食有想学小吃的朋友来学校实地考察学习！