

江西脆皮烧鸭快餐培训学费多少，好学吗？

产品名称	江西脆皮烧鸭快餐培训学费多少，好学吗？
公司名称	南昌早哈哈餐饮管理有限公司
价格	2400.00/个
规格参数	品牌:食为先餐饮小吃实训 学费:2400 地址:南昌赣州
公司地址	江西省南昌市西湖区二七南路184号（第2-3层） 201室（注册地址）
联系电话	13728226457

产品详情

说到粤式烧腊美食的品种，很多人会想到广东脆皮烧鸭，广东烧鹅，叉烧，烧肉等等，在平常的广东家庭里，几乎人人都知道这些烧腊的味道，也是从小吃到的，特别是对于广东脆皮烧鸭，烧鹅，无论男女老少都是很喜欢吃的。

烧腊，有的地方口语也叫“烧味”，那么烧腊品种之一的脆皮烧鸭，它有哪些突出的特点呢？没错，就是皮脆干香、鸭肉滑嫩、肥而不腻！很多人问到，广东脆皮烧鸭怎样做到以上这些特点呢，脆皮烧鸭怎样做的学正宗制作流程？学脆皮烧鸭做法配方难不难学？

食为先餐饮实训老师傅经营分享：

1、广东脆皮烧鸭做到皮脆干香就要控制好火候。

如果不懂得烧制的技术，烧制时温度过低就很难达到烧鸭的脆皮点，也不上色；如果火力和温度过高，又会导致

烧鸭表皮过早熟透烧焦而里肉不熟。还有的人烧制时火候忽高忽低的，在烧鸭上色后又不会恒温，所以烧鸭上色

不均匀，鸭皮反而韧韧的、也不干香！

2、好的选材。

制作烧鸭要做到好的选材了不简单，因为并不是所有的鸭子都适合用来做烧鸭，有的鸭子品种本身鸭肉太骚，又

或者肉质方面很难达到要求。做烧鸭常用的是大白鸭，太肥太瘦都不行，太肥的油脂过多，烧鸭容易肥腻；太瘦

的烧制出来又易干柴，鸭肉口感不好吃。一般选择稍肥一点的即可，鸭肉爽滑，做的烧鸭既油亮又不会过于肥腻。

3、烧鸭要做到皮脆，打气和风干环节很关键。

首先是打气，因为鸭子上皮水之前就要打气，打气是将鸭子的皮与肉分离开来，不让皮肉粘连在一起，有利于烧制时化皮，而打气只要打到八成饱即可，太少和过多都是不理想。其次就是风干了，鸭子经过上皮水之后，一定要让它进行足够时间的风干，让鸭身干燥，在烧制时才更容易上色并且达到化皮，从而烧鸭才会脆皮。

在广东，烧腊真的非常受欢迎，想学正宗专业烧腊技术的朋友可以到食为先小吃培训去了解学习！专业师傅手把手传授各种烧腊美食的做法，自己实操学习，学会为止！