

湖南火焰醉鹅培训 特色火焰醉鹅培训

产品名称	湖南火焰醉鹅培训 特色火焰醉鹅培训
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

湖南火焰醉鹅培训 特色火焰醉鹅培训

火焰醉鹅的烹制方法十分地道，用姜、大蒜、葱与一些药材，当酒气完全蒸发后，一道酒醇肉香的醉鹅就烹制完成了。将鹅肉的鲜味全部逼出来，掀开锅盖，鹅的鲜味和酒的醇美混合在一起，香气扑鼻而来，令人垂涎。丰富的调料带来的口感十分饱满，同时鹅肉夹着酒的酒香，迫不及待地咬一口，鹅肉的鲜味满溢。

培训内容

酱香火焰醉鹅 葱姜火焰醉鹅 五香火焰醉鹅 香辣火焰醉鹅等

培训课程：

培训醉鹅原料、配料、设备、工具的认识。

培训鹅的选择、处理、切制、保存。

培训学习火焰醉鹅的核心调料制作。

培训醉鹅飘香酱的制作方法。

培训醉鹅下锅方法、炒制手法。

培训掌握醉鹅火候及紧急问题处理方法。

培训成品的造型摆盘售卖方法。

培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！