

# 长沙专业烧鹅饭培训 专业烧鹅饭技术培训

产品名称	长沙专业烧鹅饭培训 专业烧鹅饭技术培训
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

### 长沙专业烧鹅饭培训 专业烧鹅饭技术培训

百多年前，新会崖门发生一场改朝换代的宋元大海战。大战结束后，一位在南宋宫廷里负责制作烧鹅的御厨带着女儿逃亡到新会银洲湖西岸的仙洞村。御厨在仙洞村开了一间烧鹅店，凭着宫廷秘制烧鹅的高超手艺，把烧鹅烧得色香味全，很快便名扬远近。后来御厨的女儿长大了嫁到银洲湖东岸的古井镇，女儿也把父亲秘制烧鹅的手艺带到了古井，并世代相传。古井烧鹅便由此而来。古井的烧鹅制作有其独特之处，从选鹅到烧鹅都很讲究。鹅每年有两造，古井烧鹅常用的鹅种是每年春季清明和秋季重阳节前后一个半月的鹅苗，并且要在本地鱼塘里养至三、四个月大，约重7斤。（这里要注意的是鹅不能养得太大，否则烧出来的肉质会老，口感不够嫩滑。）这种鹅叫“乌鬃鹅”，不受污染，肉质最好。

烧鹅的时候先用节醋涂抹鹅身，待鹅身晾干后再采用传统的生抽王混合砂糖、盐、酒、蒜茸、五香粉和其他不得外传的独门秘方等为酱料，塞入鹅肚内，用绳扎紧，并以麦芽糖涂抹鹅身后才挂入热炉内烧。烧的时候要注意火力均匀，并且一定要用荔枝木烧，这样烧出来的鹅吃起来才会有荔枝的香味。

烧鹅是广州传统的烧烤肉食，烧鹅源于烧鸭。鹅以中、小个的清远黑棕鹅为优，去翼、脚、内脏的整鹅，吹气，涂五香料，缝肚，滚水烫皮，过冷水，糖水匀皮，晾风而后腌制，最后挂在烤炉里或明火上转动烤成，斩件上碟，便可进食。烧鹅色泽金红，味美可口。广州市面上烧鹅店铺众多，最为有名的是长堤“裕记烧鹅饭店”的烧鹅和黄埔区长洲岛上的“深井烧鹅”。

### 培训内容

主食：港式烧鹅饭 港式烧鸭饭 广式烧鹅饭 广式烧鸭饭 蜜制叉烧饭  
虎皮凤爪饭，配菜：清炒时蔬 酸辣土豆丝 手撕包菜 鱼香茄子 千张榨菜肉丝 农家小炒肉  
家常豆腐 鱼香肉丝 宫保鸡丁 香干回锅肉等

### 培训费用

中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般5天左右可完全掌握

## 培训课程

1.烧鹅、烧鸭的基本知识，主料的选择与存储方法。

2.烧鹅卤汁的制作，香料的调制。

3.烧鹅的方法、技巧等练习。

4.各种配菜的选用及炒制搭配方法。

5.烧鹅饭、烧鸭饭的组合搭配和销售技巧