

# 湖南火焰醉鹅培训

产品名称	湖南火焰醉鹅培训
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

#### 火焰醉鹅学习内容

- 1、制作火焰醉鹅所需的原料、配料、设备、工具的认识与鉴别；/2、鹅的选择、处理、切制、保存等；
- 3、学习火焰醉鹅的核心调料制作、存放要求等；/4、醉鹅下锅的方法、炒制手法及注意事项；
- 5、掌握制作火焰醉鹅火候及问题出现的紧急处理方法；/6、制作火焰醉鹅时火焰的控制及安全知识讲解；
- 7、讲解开店所需器具、价格、保养、存放等注意事项。；
- 8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

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。

#### 火焰醉鹅详情介绍

火焰醉鹅的味道非常好，鹅肉入味，软得来又有鹅肉本身的紧实。鹅肉是类似干锅的做法。已经熟了的鹅肉，倒入酱料和米酒，盖上锅盖加酒盖煮一会用打火机点火，在锅盖与锅之间的空隙燎起火焰，很有噱头和看点。锅下边也有炉火不停在烧。边闻香味边等待鹅肉变软就可以吃，等鹅肉吃完，可以加入各种青菜腐竹之类进锅炒熟。吸入鹅汁精华的青菜从本质得到了升华。