

烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 烤鸭系列技术培训 常熟市牛真牛 |
| 公司名称 | 常熟市牛真牛餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 江苏省常熟市支塘镇支川路58号 |
| 联系电话 | 18550519634 18550519634 |

产品详情

“牛好牛”餐饮有限公司专注于全国加盟为主，拥有自己的管理团队80人，还有自己的技术产品研发团队50人以上，和有着市场营销的人员100人以上。

烧鹅脆皮不油腻的技巧

对于特别肥大的光鹅，可采用淡一点的皮水，使用更高的炉温，烤鸭系列技术培训，尽可能减少皮层下的油脂，尽量让皮达到干香。培训介绍，把以上这些方面都把握到了，同时，关注到烧鹅制作过程中的一些细节问题，不怕制作不出来美味可口的烧鹅了，不怕自己制作出来的烧鹅过于油腻。

好吃的烧腊培训班

首先是冬瓜烤鸭汤，众所周知，冬瓜是对身体健康十分有益的蔬菜，在与烤鸭混合做汤的过程中，要准备好整个汤所需要的材料，除了冬瓜与烤鸭之外，还需要加入粉丝，少量葱以及八角等，冬瓜可以切成厚厚的一片一片的，在火上放置一个砂锅，先将清水放进去，再便就是放入少量佐料，将烤鸭放进去。等砂锅里的食物煮了大约五十分钟左右的时候，便可以将粉丝放进去，冬瓜在这时也可以放进去了。等所有的都煮熟之后，放点葱即可。然后烤鸭与莲藕混合在一起也是可以做汤的，只需要准备干的香菇的原料，再便是虾米，一斤莲藕与一斤烤鸭便足够了。当然还需要准备一些调味料，就像是葱，糖，姜，其余的还有就是味精与料酒等等。因为使用的是干的香菇，所以需要用水浸泡，等发了之后便可以使用，用水洗虾米，莲藕需要清洗干净。在制作的时候只需要留住盐，那么其余的就是可以先放入砂锅进行煲汤的。在通过一个小时蒸煮之后，便可以放盐进入，然后将火调小一点便完成任务。

“牛好牛”餐饮有限公司专注于全国加盟为主，拥有自己的管理团队80人，还有自己的技术产品研发团队50人以上，和有着市场营销的人员100人以上。

北京烤鸭第二种吃法：甜面酱加葱条，可配黄瓜条、萝卜条，用筷子挑一点甜面酱，抹在荷叶饼上，放几片烤鸭盖在上面，再放上几根葱条、黄瓜条或萝卜条，将荷叶饼卷起，真是美味无比。

烤鸭系列技术培训-常熟市牛真牛(推荐商家)由常熟市牛真牛餐饮管理有限公司提供。常熟市牛真牛餐饮管理有限公司(www.lwnrg.com)实力雄厚,信誉可靠,在江苏苏州的宾馆、餐饮等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领常熟市牛真牛和您携手步入辉煌,共创美好未来!