

# 长沙烧鸭技术培训 正宗叉烧饭培训

产品名称	长沙烧鸭技术培训 正宗叉烧饭培训
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

烧腊一般指烧烤、卤渍、腊制的肉类食品。广式烧腊历史悠久，外形美观，风味独特。据传唐朝以前，便在京都腊味基础上。创制了具有地方特色的腊味。唐宋时期，阿拉伯人、印度人又将灌肠食品传入广州，广州厨师们进一步将灌肠制作方法与本地腌制肉食的方法相融合，创作出“中外结合”的广式腊味，名扬海内外。色泽金黄，咸香味浓，乃为天作之合

烧鸭的制作非常讲究，烘烤时：以优质木炭为燃料，待其燃到烟尽，适时翻转鸭身，烧出的鸭皮黄脆不焦，肉酥松软、甜嫩离骨，非常可口。若配烧鸭料或酸梅酱食用，更是别具风味。我们的烧鸭结合传统的烤制方法，采用特有的腌制配料技术，形成了适合广大人民群众的独特风味，鸭体光亮油润、枣红鲜艳，皮层酥脆..

培训内容：

蜜汁叉烧类：叉烧肉 脆皮叉烧 五花叉烧 叉烧排骨 叉烧鸡腿 蜜汁叉烧 传统烧肉 澳门烧肉

培训课程：

培训鸭、鹅、猪肉等原材处理方法。

培训烧腊腌制配方与技巧。

培训烧腊的酱料制作方法。

培训烧腊上色、刷酱、风干等制作。

培训烤制的方式、火候控制。

培训成品烧腊的拼盘与造型。

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。