

长沙火焰醉鹅培训学校

产品名称	长沙火焰醉鹅培训学校
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

长沙火焰醉鹅培训学校

鹅肉含有人体生长发育所必需的各种氨基酸，其组成接近人体所需氨基酸的比例，从生物学价值上来看，鹅肉是全价蛋白质，优质蛋白质。鹅肉中的脂肪含量较低，仅比鸡肉高一点，比其他肉要低得多。

鹅肉不仅脂肪含量低，而且品质好，不饱和脂肪酸的含量高，特别是亚麻酸含量均超过其他肉类，对人体健康有利。鹅肉脂肪的熔点亦很低，质地柔软，容易被人体消化吸收。

培训内容：

- 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。；

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。

长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校是长沙市人力资源和社会保障局颁发的单位。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。

“小吃改变命运，创业成就人生”。随着人们对小吃了解的深入，以及行业本身的迅速发展，我们拥有餐食品全、有特色的小吃培训项目，产品口味丰富，适合各地特色。所传授的项目投资小、技术好、风险低、利润高、见效快、收益稳、经营方式灵活。既可固定开店，也可流动经营。投资几百元就可以实现创业做老板的梦想，是广大投资者的理想选择