

正宗火焰醉鹅正宗培训

产品名称	正宗火焰醉鹅正宗培训
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

正宗火焰醉鹅正宗培训

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。

火焰醉鹅培训内容：

- 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。；
- 8、学习店铺装修、选址、装修、菜单制作。

长沙红星鹏飞厨师培训学校是一家专业培训餐饮各类特色小吃技术、早餐夜宵技术培训、特色酱卤培训，冷饮奶茶培训，特色湘菜培训等、提供的配方传授、详细过程教学；创业者无需任何餐饮经验，学校引进新技术以薄利多销的模式让广大餐饮创业者以小本创业方式快速开店；学校宗旨：教学质量有保证！技术配方不保留！售后指导有保障！我们的宣传口号是：做每一位学子成功路上的垫脚石、为餐饮创业者打开致富的大门！