

长沙特色菜火焰醉鹅培训

产品名称	长沙特色菜火焰醉鹅培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

我对美食的爱好不仅仅是对一种食物的口感，我自己也喜欢制造美食，享受制造美食的过程，美食做好共享给我们，得到我们的赞许瞬间让自己有了存在感，

食为天的火焰醉鹅的味道非常好，鹅肉入味，软得来又有鹅肉自身的紧实。鹅肉是相似干锅的做法。现已熟了的鹅肉，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能够吃，等鹅肉吃完，能够参加各种青菜腐竹之类进锅炒熟。吸入鹅汁精华的青菜从实质得到了升华。

醉鹅的烹制办法非常地道，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。将鹅肉的甘旨全部逼出来，掀开锅盖，鹅的甘旨和酒的醇美混合在一起，香气扑鼻而来，令人垂涎。丰厚的调料带来的口感非常丰满，一起鹅肉夹着酒的酒香，刻不容缓地咬一口，鹅肉的甘旨满溢。学员报名后，随到随学，专业师傅一对一教育，学员实操，学会停止

火焰鹅训练内容：

- 1、制造火焰醉鹅所需的质料、配料、设备、工具的知道与辨别；
- 2、鹅的选择、处理、切制、保存等；
- 3、学习火焰醉鹅的中心调料制造、寄存要求等；
- 4、醉鹅下锅的办法、炒制方法及注意事项；
- 5、把握制造火焰醉鹅火候及问题出现的紧迫处理办法；
- 6、制造火焰醉鹅时火焰的控制及安全常识解说；

7、解说开店所需用具、价格、保养、寄存等注意事项。；

醉鹅的营养价值还相当高，富含蛋白质，微量元素的含量也很高，不饱和脂肪含量高，能减低人类心血管疾病，对健康非常有利。鹅肝有暖胃的成效，鹅掌、鹅翅所含胶原蛋白具有美容成效；第三，鹅肉的做法是较近才流行起来的，人们对新事物都有一项猎奇心思。作为一项新兴项目，醉鹅项目在未来一段很长时间内将会有很宽广的市场前景；第四，醉鹅的烹煮方式非常特别。火焰醉鹅自身名头就比较吸引人的目光，在火焰的红光中隐约传来鹅肉的香甜诱人气息，让人味蕾大动，跃跃欲试；第五，醉鹅的食用办法。一般来说吃醉鹅会先品味醉鹅，搭配上饮料酒水，更为酣畅淋漓。在鹅肉吃得差不多的时候，就能够里面参加一些配菜，如肉丸，香菇，金针菇，冬瓜，腐竹，青菜类，又将会成为一道非常甘旨的美食。配菜交融了鹅肉酱汁的幽香，吃起来非常入味。

正宗醉鹅做法训练，长沙食为天餐饮醉鹅训练中心，长沙较好家正宗醉鹅训练，包教包会！食为天餐饮醉鹅训练中心在多年的餐饮小吃训练协作中，赢得了广阔学员信赖，食为天餐饮信任科学，长于钻研，努力开发，注重实际，利用在小吃职业十多年开店和教育的丰厚实践经验，结合当代顾客的口味需求，自发研制创新的醉鹅的做法及技能配方是相当不错的！长沙食为天餐饮的主旨是：以过硬的技能、以较低的价格、以较优的服务为朋友们供给一个创业平台。学醉鹅，长沙食为天餐饮醉鹅中心是您的较佳选择！

火焰醉鹅训练项目介绍：鹅肉含有人体生长发育所必需的各种氨基酸，其组成挨近人体所需氨基酸的份额，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。