

# 东莞虎门学做广式烧腊学费

产品名称	东莞虎门学做广式烧腊学费
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

东莞虎门学做广式烧腊学费，学习烧腊到东莞食为先小吃培训，食为先小吃创业连锁培训中心的广式烧腊是结合传统的烤制方法，采用特有的腌制配料技术，形成了适合广大人群的风味，成品鸭体光亮油润、枣红鲜艳、皮层酥脆、香而不腻，同时含有丰富的维生素、铁等营养素。我们将为想从事烧腊档、快餐业、港式茶餐厅、市场烧腊摊位、爱好烧腊人士以及创业者传授规范、专业的广式烧腊技术。

烧腊是一种菜肴，它包括烧鹅、乳鸽、叉烧以及一些卤水菜式。烧腊其实分为“烧”和“腊”两种，但是现在人们总是将“烧腊”连在一起叫，都不太在乎种类了。烧腊一般是先用酱汁腌制一段时间再放到炉里烤，烧鸭、烧鹅皮脆，肥美，口味略带广东人喜爱的鲜甜味。烧腊历史悠久，学习烧腊卤味加工技术，不分季节均可加工销售，其经营方式十分灵活，定点和流动经营都行，效益可观。

东莞虎门学做广式烧腊学费，学习烧腊到东莞食为先小吃培训，食为先烧鸭以整只原料烘烤而成。成品特点是：色泽金红光亮、肉体饱满，腹含卤汁，油脂盈润。切成小块后，皮、骨、肉连而不脱，入口即离。皮脆酥香，肉滑鲜美，骨软香浓。烧鸭烧鹅的制作非常讲究，烘烤时：以优质木炭为燃料，待其燃到烟尽，适时翻转鸭身，烤出的鸭鹅皮黄脆不焦，肉酥松软、甜嫩离骨，非常可口。