

# 东莞厚街学做广式烧腊技术做法

产品名称	东莞厚街学做广式烧腊技术做法
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

东莞厚街学做广式烧腊技术做法，东莞食为先专业烧腊技术培训,广式烧腊是富有广东特色的美食。无论男女老幼都爱吃，作为早餐，可将烧腊与汤粉类面食搭配，作为正餐，各式烧腊饭更是种类繁多，辣味、卤味等多种口味根据各地口味特色，任君选择。烧腊一般指烧烤、卤渍、腊制的肉类食品.烧腊一般是先用酱汁腌制一段时间再放到炉里烤,烧鹅、乳猪皮脆,肥美,口味略带广东人喜爱的甜味.

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。

学习内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.活鸭以及猪肉等食材处理,调料的制作;
- 3.秘制烧腊酱汁的做法;
- 4.烤炉的运用,火力调控;
- 5.烧鸭与叉烧的烤制方法;
- 6.原料采购、存放、保鲜技术;

东莞厚街学做广式烧腊技术做法，东莞食为先专业烧腊技术培训，学广式烧腊就到广州食为先小吃

培训班，食为先老师手把手教学，不限学习时间，学会为止。广式烧腊一般是先用的酱汁腌制一段时间再放到炉里烤，烧鹅，肥美，口味略带广东人喜爱的甜味。正宗广式烧腊哪里有学，由专业师傅传授核心配方做法，手把手指导教学，自己动手实操学习，包教包会，学会为止！