

专业火焰醉鹅培训

产品名称	专业火焰醉鹅培训
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

民以食为天”不管科技怎么发展，吃饭的主题是不会变的，路边小吃培训价格，如果你实在找不到好的投资项目就进入餐饮行业吧，毕竟人总是要吃饭的。饮食行业发展前景广，就业空间大，目前根据**人士调查，饮食行业属于高收入行业，学好了技术月收入上万是不成问题的，专业路边小吃培训，并且开个餐饮饮食店也是投资小，奏效快的好项目，只要开门营业收入都很可观。没什么库存压力也没有什么除账的烦恼。

火焰醉鹅从火焰鱼衍生而来，做法看似简单，但对厨艺要求颇高。同时，由于其做菜过程都在食客眼皮底下完成，火焰燃烧的状态，更像是一种表演。食客在食鹅之前，等待20多分钟，厨师就在桌旁边，时刻关注锅中的变化，加火、翻炒、各种调料的加入，不紧不慢，仿佛魔术师一般。

一碗配方、一支酒、一碗蒜，开始炒!满满一锅都是鹅肉，我们一直坚持用优质的走地靛鹅!煸炒，在煸炒过程中可以炒出点点鹅油，所以吃起来不会油腻，皮薄肉厚，脂肪少。接着盖上盖，再洒上适量的酒，马上红红的火焰蹿起，散发出浓郁的酒香，场面好壮观!搭配老板秘制配方，让人无可抗拒的香味扑鼻而来!鹅肉很有嚼劲，带了点酒香，酱汁超级浓，伴着米饭吃可以吃几大碗!真系好得食!鹅肉味甘平，有补阴益气、暖胃开津、防衰老之效，是中医食疗的上品。天气冷就应该多吃鹅肉补补身!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，鹅肝有暖胃的功效，鹅掌、鹅翅所含胶原蛋白具有美容功效。

火焰醉鹅特点：

- 一、色泽金黄，入口则消，肥而不腻，味道极其香美
- 二、特制调味料、调味酱提味增香，独特秘方研制;
- 三、鹅肉有高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点，是营养健康食品

火焰醉鹅培训内容：

- 1.原料、配料、设备、工具的认识与鉴别;
- 2.鹅的前期处理与注意事项;
- 3.醉鹅料的配制与保管;
- 4.醉鹅下锅的方法与注意事项;
- 5.火候的掌握与问题出现的紧急处理方法;
- 6.原料采购、存放、保鲜技术;
- 7.开店选址指导、店面装饰设计、开店促销方案等。

曾食坊小吃训练中心学校环境优雅、安静，餐饮文化气氛浓厚，为下岗职工、农人、刚毕业大学生及待业青年供给了杰出的学习技能平台，实现了就业率高的特色，为社会输送了一批批质量高的小吃技能人员!悉数进程首先由教师演示，教师演示完毕后，在教师的指导下由您自己来亲手操作，操作进程中教师会对您制造进程中不正确的地方进行纠正，后在您悉数熟练了今后操作，从原料开端一步步做出来，直至后做出的口味和教师所制造的根本相同即可。