

高明区广式烧腊有哪些

发布日期: 2025-09-24

为什么广东人爱吃烧腊，烧腊到底是什么？烧腊是一种菜肴，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。烧腊一般是先用特制的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。烧腊包括烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧以及一些卤水菜式。烧腊，是一种由来已久的民间吃法，也是广东的一个传统性质的名菜。广式烧腊源于北方的烧烤煮食，后来唐宋时期，阿拉伯人、印度人又将灌肠食品传入广州，广州厨师们进一步将又融合西方灌肠制作方法与本地腌制肉食的方法相融合，多年的传承发扬之后，脱离原主，独树一帜，创作出“中外结合”的广式腊味，成为独有粤式之味的烧腊，名扬海内外。广州烧腊实体店培训哪里好?高明区广式烧腊有哪些

粤菜是中国“四大菜系”之一，发源于岭南，而“烧腊”又占据了广东菜的半壁江山。广东人对于“烧腊”的喜爱程度超乎你的想象。对于外地人来说，可能还不知道烧腊是什么，现在小编就为大家科普一下，烧腊真的十分出色。“烧腊”，是一种由来已久的民间吃法，分为“烧”和“腊”两种制作工艺。“烧”包括烧鹅、乳鸽、乳猪、叉烧以及一些卤水菜式，“腊”包括广东地区的特色腊肉。在以前，“烧”和“腊”是分开的，但由于人们经常将“烧腊”连在一起叫，就不太在乎种类了。“烧腊”起源古老的“广式烧腊”，而“广式烧腊”又源于北方的烧烤煮食，后来唐宋时期，阿拉伯人、印度人又将灌肠食物传到了广州。广州厨师于是进一步将西方的“灌肠制作方法”与本地腌制食品相结合，创造出“中西结合”具有浓郁广式特色的烧腊，如今已名扬海内外。高明区广式烧腊有哪些烧腊做得再好吃，店面选址偏僻有谁知道？

我们找出了制作广式烧鸭过程中，与鸭腿上色的关系较密切的就是这两个因素：鸭腿部炉温的高低；该部位糖的浓度高低。接下来我们就根据这两个因素，来分析烧鸭腿部不上色的解决办法：

办法一：浓皮水。加大光鸭腿部上面皮水的厚度，推荐的做法是采用老抽在鸭腿上粉刷一圈，或是在鸭子入炉烧烤前，先在鸭腿上粉刷上一层浓皮水。在烤炉内，炉底的温度比炉顶要低很多，若果鸭腿皮水中的糖分越多，它达到上色的几率就越大。

办法二：控温。在烧制的前期，20至25分钟内加大温度，不可以低温烧制，而在后期才能将烧制温度降低。因为，如果从始至终一直用低温度烧制，就会导致烧鸭上半部已经上色，鸭头部可能烧焦时，鸭腿部却因为致于炉底下而没能上色，也没熟透。

办法三：制作广式烧鸭，采用单层烤炉的解决办法。若果你用的是单层生铁烤炉，想让鸭腿部的温度提高，这时候可以采用加大火苗高度的方法，来控制鸭腿部的上色。因为单层烤炉保温性能比较差些，炉内温度较容易走失，而它的鸭腿就在烤炉下部靠近火苗处，加大此处的火苗，就加大了此处周围的热量，温度得到提高烧鸭腿部上色和烧熟就容易了。

广式烧腊的制作方法：把材料洗干净，沥干水分，然后用2汤匙叉烧酱，适量的盐，白糖，白酒，酱油调味，把材料拌均匀，然后放冰箱冷冻层腌一个晚上。我是晚上做的，到现在中午10点左右才拿出来烤的。烤网底部包一层锡纸，目的是为了接住排骨流出来的酱汁和油，这样不会弄脏烤盘，也没有了烦人的油，要刷盘子了。把排骨鸡翅平铺在上面，用150度上下火每面各烤20分钟后，就各面刷上一层用剩的酱汁，再每面各用200度烤10分钟，就可以斩件上桌了。如果觉得味道不够，可以用腌过肉的酱汁淋上去，再放微波2分钟，这样就会很够味道了。烧腊，是一种由来已久的民间吃法，也是广东的一个传统性质的名菜。

不同的师傅使用的皮水配方都不尽相同，烧制控温的方法也不尽相同，但是很多师傅都烧得很好看，为什么？因为他们在鸭子处理的前后细节上都能做好，且能将温度和皮水相结合，皮水浓点就使用低点的炉温，皮水淡点就使用高点的问题，中间的结合点，他们能把握准，细节都掌握了，烧制的东西就好看。其实皮水的比例很多，甚至不同烤炉大小、单双层等都需要不同的皮水和炉温的结合，如果这些细节你没掌握，傻乎乎的拿着某一皮水配方在不同的烤炉和不同的火力、炉温下做烧鸭，效果当然不一样！！不管你在哪家烧腊培训机构学习，务必要将每个细节问题弄清楚，千万不要以为拿到一纸配方，就能做出和师傅一样的东西来！！！还是那句老话：细节造就精品。广式烧腊的制作方法是什么？高明区广式烧腊有哪些

广式烧腊，是很多人心仪的美食之一。高明区广式烧腊有哪些

广式烧鹅缝针细致绝活。很多人会发现烧鹅都会有缝针的痕迹，但是缝的好了，样子看起来非常美观漂亮，如果缝的不好，那么就毁了烧鹅的样子和造型，很多人都非常好奇，为什么要给烧鹅缝针，烧鹅缝真是个较细致的绝活，下面我们就来看下原因。缝针不但让烧鹅外观更美，还使让酱料留在里面，使烧鹅肉质更加鲜美入味。这就是给广式烧鹅缝针的较主要的原因，因为我们知道，爱美之心人皆有之，尤其是现代人，衣食充足，不愁吃喝，人们对于美食的要求更是上了层楼，不但要求食物吃起来要美味可口，还要求食物的外观也要美观漂亮，足以引起人们的食欲，其实我们中国历来就有对美食的要求，所谓较高的要求莫过于色香味俱全了。所以，这样子还不够，同时还有兼顾烧鹅的体型美的作用，因为不缝针的话，广式烧鹅看起来就会几乎没有他的造型，这样的烧鹅当然不会有人愿意购买了。高明区广式烧腊有哪些

佛山市南海区都城源饮食店是一家餐饮管理，餐饮服务。开展经营饮食活动，销售各种食品。制售中餐、销售酒。饮料、餐饮等技术培训。现场制作熟食，生冷放食品水果等。（依法须经批准的项目，经相关部门批准后方可开展经营活动，具体经营项目以相关部门批准文件或许可证件为准）的公司，致力于发展为创新务实、诚实可信的企业。都城源餐饮拥有一支经验丰富、技术创新的专业研发团队，以高度的专注和执着为客户提供海鲜粥，猪杂粥，广式烧腊。都城源餐饮继续坚定不移地走高质量发展道路，既要实现基本面稳定增长，又要聚焦关键领域，实现转型再突破。都城源餐饮始终关注食品、饮料市场，以敏锐的市场洞察力，实现与客户的成长共赢。