

# 沧州锡纸烧烤技能培训

产品名称	沧州锡纸烧烤技能培训
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	北京市朝阳区小红门路城环城创意园
联系电话	13263370818

## 产品详情

锡纸烧烤，这个食物的由来很悠久了。据说在春秋战国时期就有记载，然后慢慢的流传下来，现在做锡纸烧烤的还是很多的，前几天就去买了吃，吃了好久才吃完，好吃，真是让人流连忘返啊，那么怎么学习锡纸烧烤，下面来看。

### 北京品味轩餐饮中心培训早点系列

豆浆|豆腐脑|五谷豆浆|油条|油饼小笼包|水煎包|灌汤包|馄饨|红油抄手|云吞|烧麦|彩色包子|营养粥|早点套餐|包子套餐|锅贴

### 特色早点

台湾手抓饼|鸡蛋灌饼|里脊肉饼|杂粮煎饼|彩虹煎饼|老北京煎饼|白吉肉夹馍|老潼关肉夹馍香酥牛肉饼|卤肉卷|

### 锡纸金针菇

#### 做法：

- 1、将金针菇均匀的码放在锡纸上，上面撒上蒜茸，爱吃辣椒的放点干辣椒，淋上植物油，洒点盐。
- 2、用锡纸把材料包裹住，要包裹严实，边缘捏紧。
- 3、然后放在干的锅里面中火干烧，不一会锡纸就鼓起来，要是涨得太大可以用牙签在锡纸上撮几个洞，大概烧5-8分钟金针菇就烧得入味了，这时候小心的把锡纸包铲到盘子里，用剪刀剪开锡纸包，洒上葱花。

北京品味轩餐饮培训项目干拌面系列：脆绍面、山椒牛肉面、素椒杂酱面、豌豆杂酱面

大骨捞面系列：大骨牛肉面、红烧排骨面、藤椒勾魂面、孜然鲜兔面、泡椒鸡杂面、清汤杂酱面、炖土鸡面、海味面、怪味面、番茄煎蛋面、重庆小面饴饴面

骨汤米线系列：大骨牛肉米线、红烧排骨米线、藤椒勾魂米线、孜然鲜兔米线、泡椒鸡杂米线、清汤杂酱米线、炖土鸡米线、海味米线、番茄煎蛋米线

饺子抄手系列：藤椒勾魂抄手、怪味抄手、土鸡抄手、海味抄手、排骨抄手、干拌红油抄手、红汤抄手、原汤抄手、红油蘸饺、红汤水饺、原汤水饺

炒饭系列：咖喱牛肉炒饭、鱼香肉丝炒饭、青椒肉丝炒饭、土豆肉丝炒饭、泡椒鸡杂炒饭、回锅肉炒饭、扬州炒饭、俄罗斯炒饭、泰国炒饭、蛋炒饭

北京品味轩餐饮中心餐饮小吃培训学校项目主要有特色小吃、早点系列、烧饼大饼，摊位系列、烧烤系列、砂锅系列、面条系列、炒菜系列、烫菜快餐、冷饮热饮、火锅干锅、饭店名吃、特色酱卤等多种小吃技术。 ，师资力量雄厚，教学质量高。