

湖南特色烧烤技能培训 岳阳特色烧烤学习

产品名称	湖南特色烧烤技能培训 岳阳特色烧烤学习
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	1000.00/元
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

湖南特色烧烤技能培训 岳阳特色烧烤学习

烧烤可能是人类原始的烹调方式，是以燃料加热和干燥空气，并把食物放置于热干空气中一个比较接近热源的位置来加热食物。一般来说，烧烤是在火上将食物（多为肉类）烹调至可食用，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

培训课程：

- 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工。
- 2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。
- 3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。
- 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。
- 6.培训花样水果串的制作和处理方法。

7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。

8.培训无烟烧烤技术。

9.培训调味盐、调味油配方与技术。

10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。

11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。

12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。

13.复习制作技术，独立完成产品的制作。

红星鹏飞学校：夜宵烧烤类培训——特色烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，口味虾，油炸小吃，香辣蟹，..

红星鹏飞学校：卤水类技术培训——绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤,周黑鸭等，桂花坛子鸡，神仙鸡...

红星鹏飞学校：小吃类技术培训——特色烧烤，开心花甲，锡纸烧烤，烤猪蹄，辣卤海鲜，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，印度飞饼，脆皮玉米（新）酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等...

红星鹏飞学校：冷饮甜品类技术——台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，寿司技术.鲜榨果汁，现做冰淇淋.