

中山神湾镇学锡纸烧烤配方技术培训

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 中山神湾镇学锡纸烧烤配方技术培训 |
| 公司名称 | 中山市食为先企业孵化器有限公司 |
| 价格 | 2000.00/锡纸烧烤 |
| 规格参数 | 品牌:食为先 项目:锡纸烧烤 优势:就近选择学习 |
| 公司地址 | 中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店) |
| 联系电话 | 13728226457 |

产品详情

走街串巷，都能在烧烤界寻觅到它的身影，它不甘屈服于作为烧烤食材的托盘，只为在食物的烹饪上留下自己热烈的身影！锡纸，一种涂上或贴以像银的膜状金属纸，多为银白色，实际上是铝箔。锡纸烧烤防止食物粘烤盘，第二是防止食物粘上脏东西，第三是方便刷烤盘，第四是有的食物烤制的时候有调料，馅料等怕散掉了用锡纸包上，第五是防止水分流失，保持鲜嫩。

中山神湾镇学锡纸烧烤配方技术培训，中山学烧烤夜宵找食为先小吃基地，教学夜宵烧烤类品种多味道好，锡纸烧烤学费2000元，教学品种包括锡纸脑花、锡纸牛肉、锡纸金针菇、锡纸豆腐、锡纸土豆、锡纸鸭血粉等多个品种。食为先十三年老品牌，分校遍布浙江、上海、江苏、湖南、重庆、湖北、广西地区，众多学员共同选择。烧烤界的明星：锡纸烧烤系列！到底有哪些美味呢？

1、锡纸烧烤

锡纸烧烤是将处理好的食物、材料等用锡纸包裹后放入电烤箱或火中烘烤。利用锡纸烧烤优势，再结合自身独特的烧烤技术与配方，将需要烤制的食物或事先腌制，或加入秘方调料，并掌握精确的火候，使烤制成熟的食物在破开锡纸的那一刻香气扑鼻、肉汁鲜嫩、不管是海鲜、肉类、鱼类、还是蔬菜都保持原汁原味，色彩艳丽、汤汁香浓，真正做到了营养健康、绿色美味！

2、锡纸花甲粉

锡纸花甲粉是一道风靡全国夜市的美味小吃，粉丝的爽滑加上花甲的鲜嫩，深受年轻人的喜爱。夏天的夜市，喝上一碗鲜美的花甲粉，是再惬意不过了！

3、锡纸烤鱼

锡纸烤鱼是一道原料具有鱼、料酒、盐、葱、蒜、姜、培根火腿肠、花生油等多种材料制作出来的美食，首先，将鱼清洗干净，再在鱼的正反面分别划上几刀，抹上一些盐和胡椒粉，加上料酒后腌制半个小时，腌制后再涂上一层淀粉。接着，将鱼放入锅中煎一煎，再加点调料，翻炒一下，直到有香味出来，就可以将鱼放入锡纸中，自己单独再炒一些调料放入鱼的上面，连同锡纸一起放入烤箱。

中山小榄食为先培训地址：

中山市小榄镇小榄大道北33号二楼（小榄车站出口左转100米逸米酒店二楼）

中山三乡食为先培训地址：

中山市三乡镇文昌东路1号2楼（通大百货公交站旁）

广东中山食为先小吃实训中心地址：

中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)