

# 余姚龙虾培训-特色小吃培训-余姚烧烤培训班

产品名称	余姚龙虾培训-特色小吃培训-余姚烧烤培训班
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

## 产品详情

烧烤是近几年来流行很广的大众饮食，基本上没有淡旺季之分，如果在天气炎热的南方，冬天的生意要更好一些。烧烤可以说是从新疆的烤羊肉串普及开来的，通过不断发展，烧烤的风格结合地域特色有了创新和变化，品种呈多样性，除了羊、牛、鸡、鱼等许多肉类之外，许多蔬菜水果也可

以拿来烤。烤羊肉串的吃法只撒辣椒和孜然两种作料，但演变后的烧烤一般都会在此基础上根据当地消费者口味调配佐料。以新疆烤羊肉串为代表的普及性烧烤，基本是属于下里巴人一类的大众食品，有街头夜市的烧烤摊和烧烤店两种经营方式。蒙式烤肉，以羊肉为主，取肉用料讲究，口味不膻不腻，跟流行的以牛肉为主的韩国烧烤一度是高档消费的代名词之一。北京烤鸭的制作方法是采用挂炉的方法烤制而成，首先要用佐料涂于生鸭之上，然后是掌握火候，烤鸭成熟时间为45分钟左右。配以荷叶饼、葱、酱食之。

烧烤的工具根据方法的不同有很多种，如明火烤、炭火烤、炉烤、泥烧、竹烤、铁板烧等都算是烧烤的范畴。常用的炭火烧烤所用的工具有：烧烤炉、碳、钎子、刀、鱼夹、牙签等等。市面上常见的炭有：易燃碳、木炭、机制炭三种。易燃烧烤炭的表面有一层易燃层，比起普通木炭要容易引燃，缺点是较贵。普通木炭优点是便宜，缺点是大小不一，烧烤时火力不均，燃烧时间短，烧烤的过程中须加炭。机制烧烤炭是由炭和煤混合而成，压制成中空的多棱形，这种烧烤炭大小均匀，燃烧时间长，火力均匀，无烟，价格不贵。很多专业烧烤店选择的都是这种烧烤炭，缺点是不宜引燃

学习程序：

签订学习合约后，我公司会马上安排专业烧烤培训师亲手教学示范，其后，学员跟着：亲手实践操作；学完结业之后还会提供：烧烤的原料、设备需要去哪里采购，以方便学员购买。

学习内容：

1、制作烧烤红油；

- 2、制作烧烤刷刷酱；
- 3、如何腌制各种肉类；
- 4、各种蔬菜的处理方法；
- 5、烧烤其他配料搭配；
- 6、讲解烤制过程；
- 7、肉类烤制的时间掌握；
- 8、蔬菜类烤制的时间掌握；
- 9、海鲜类烤制的时间掌握；
- 10、烤制时各种调料的先后撒制顺序；
- 11、各种烧烤食品应该烤成什么样子才能给顾客食用。

。