

# 北京烧烤培训学校

产品名称	北京烧烤培训学校
公司名称	北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司
价格	2800.00/项目
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

随着社会的迅速发展，烧烤本身也成为一种多人聚会休闲娱乐的方式或者是生意。不论在富丽堂皇的饭店里、常见的小饭店里、乃至大街小巷都会有它的身影，现在已经普及到一些小型聚会和家庭等集体聚会。常见的食材有鸡翅膀，鸡腿，鸡扒，牛扒，骨肉相连(鸡肉与软骨)，羊肉串，猪扒，猪排，牛排，玉米，浸泡香菇，秋刀鱼，大型贝类，浸泡过的鱿鱼干，脆皮肠，黑椒肠，牛肉丸，香肠，玉米肠，墨鱼丸(易焦)，素鸡，薄土豆片，虾，番薯片，茄子，青椒等等，烧烤不仅使得我们的生活更加多样化，生活也变得丰富多彩!

培训内容：

- 1，制作红油，采用中药材和质量上乘的干辣椒，精心熬制，红亮浓香，麻辣兼具;
- 2，制作刷刷酱，用十多种天然调料，熬制成酱，滋味丰富;
- 3，原料选购、处理、腌制、定型、穿串;
- 4，木炭生火，烤制各类肉类和蔬菜，学习过程中，我们会教学员烤制：羊肉腌制 成本核算，腌鸡翅、鸡爪、鸡头、鸡胗、鸭肠、鸭肾、虾、鱿鱼须、鱿鱼片、肉串、火腿、茄子、玉米、韭菜、辣椒、蘑菇等多样品种。制作烧烤酱。

烧烤分为直接烤制和间接烤制两种烧制方式。直接烤制又有明火暗火之分，间接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，中国地木炭共有三种适合烧烤。一：原木木炭，二：机制木炭，三：工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木就是，苹果，香蕉，梨等的硬质木材烧烤地味道相对来说会比较好，而杂木包括杨，槐，松等其它软木烧烤味道效果一般。

学院地址：朝阳区-小红门

北京品味轩餐饮管理公司

北京市乘车路线：

北京站：地铁2号线（北京站内环线上车崇文门下车）换乘地铁5号线（崇文门宋家庄方向上车-宋家庄站下车）换乘亦庄线（宋

家庄次渠方向肖村站下车-D西南口出）换乘352路到七十一中下车即可

北京西站：地铁9号线（北京西郭公庄方向上车-六里桥下车）换乘地铁10号线（六里桥上车外环方向分钟寺下车-B东北口出）

换乘352路（分钟寺上车-七十一中下车）

实操实训：全程实操理论融入实践。

培训特色：上课时间灵活小班教学手把手一对一指导。