

# 台州教学锡纸烧烤夜宵技术培训

产品名称	台州教学锡纸烧烤夜宵技术培训
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2000.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:锡纸烧烤 优势:品种多味道好
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

夏天是适合吃烧烤的季节，油炸烧烤、海鲜烧烤、铁板烧烤、炭火烧烤、烤生蚝每一种烧烤都让很多吃货无法自拔。但是你知道烧烤的新吃法吗？锡纸烧烤，锡纸盒子里面放着码放好的粉丝，表面还摆了一些配菜，金针菇、鱼豆腐、葱花、火腿肠还有调味的小米辣，看到这些半成品就已经心动了，更不用说做好的烤锡纸粉丝了，顾客来购买，就放在烤炉上烤制即可。制好的锡纸粉丝，汤汁浓稠，骨汤鲜香，加上配料的烹调，小米辣、葱花调味，无论是色香味都是棒棒哒。

台州教学锡纸烧烤夜宵技术培训，学做锡纸类烧烤做法配方找食为先，食为先教学的烧烤类品种多味道更好，锡纸烧烤教学品种包括：

- 1、锡纸脑花
- 2、锡纸牛肉
- 3、锡纸鸭血
- 4、锡纸基围虾
- 5、锡纸烤花甲
- 6、锡纸娃娃菜
- 7、锡纸日本豆腐

- 8、锡纸金针菇
- 9、锡纸猪血
- 10、锡纸土豆片
- 11、锡纸小鲫鱼

夏天迷人的烟火气，都藏在了熙熙攘攘的烧烤摊儿里。炉子里的炭火烧得正旺，肉串儿在火苗的炙烤下滋滋作响，孜然、辣椒随着手指的摆动肆意飞舞，烧烤的香味猝不及防间钻进鼻腔，挑逗着吃货们的味蕾，灵动又绝妙。

食为先小吃创业锡纸烧烤培训内容包括：

- 1、风味香辣酱配比制作
- 2、蒜香酱的制作流程
- 3、鲜味素高汤的烹饪方法
- 4、锡纸烤鸡翅、大虾、花甲、鲫鱼的制作
- 5、锡纸烤土豆、茄子、金针菇、豆腐的加工方法
- 6、食材、口味的相互转换与应用

浙江台州食为先培训地址：

台州市路桥区南官大道北77号二楼（鑫都大酒店斜对面）