

山东济宁烧烤技术培训，教学简单

产品名称	山东济宁烧烤技术培训，教学简单
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

山东济宁烧烤技术培训，教学简单002

膳学派传授品种

学习烤：鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、猪肉串、骨肉相连、牛油、金针菇、生蚝、螺丝肉、面筋、鱿鱼须、小鲫鱼、火腿肠、玉米、茄子、韭菜、辣椒、四季豆、豆腐串。

膳学派课程内容

1：红油制作

步，主要系统学习如何使用天然香料熬制烧烤专用香辣红油。

2：酱料制作

第二步，主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/鸡精/花椒油/芝麻酱/花生酱等食材制作烧烤酱料。

3：原料处理

第三步，主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。

4：腌制原料

第四步，主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。

5：穿串子

第五步，主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：蒜蓉酱制作

第六步，主要系统学习如何使用大蒜/生姜/海鲜酱/柱候酱/鸡精等食材制作蒜蓉酱。

7：烤制菜品

第七步，主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。

相关产品：烧烤培训, 烧烤技术学习