

# 岳阳特色烧烤学习培训

产品名称	岳阳特色烧烤学习培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

## 产品详情

### 岳阳特色烧烤学习培训

口味、地道，技术升级免费学——味道红星鹏飞小吃培训行业一家人力资源劳动保障局颁布的一所学校，老师一对一授课手把手教学，从基础的食材挑选开始教您，让您学习无忧经营不愁——实力培训内容：1.烧烤技术理论讲解 2.材料和调料的选购 3.设备、工具的识别和配置 4.原料存放、保鲜技术 5.配料存放和配置技术 6.各类原料预处理方法 7.烧烤腌料的调制技术 8.烧烤酱的熬制技术 9.烧烤海鲜酱的制作 10.菜品的串制技术 11.各式味碟制技术 12.各类菜品的烤制技巧 13.菜品搭配禁忌 14.开店选址和指导 15.调料价格和采购渠道

烧烤种类肉类：兔肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠等骨类：脆骨、羊排、牛排、鸭腿、鸡腿、鸡翅根、鸡翅尖、鸡爪等水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹、鲍鱼、海星等熟食类：鸡蛋、火腿、热狗、鹌鹑蛋、年糕等蔬菜类：辣椒、土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、香菇、金针菇等