

无烟烧烤制作配方

产品名称	无烟烧烤制作配方
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

碳烤炉就是指运用一定的机器设备对食材开展烧造，但不造成或是造成少量烟的烹食方法。将新鲜猪肉串或是蔬菜水果串在特别制作在铁扦上，放入沸油油炸，也可水淀粉勾芡油炸，约两三分钟后，肉丝即现脆黄。起锅抹上放生抽、食盐、生姜粉、辣椒面、花椒面等调料混配的调料液，趁着热服用。肉脆爽，味美味、增胃口、易于消化，身心健康美味可口，引领风骚，是特色小吃与菜式。

学习培训种类：

炭火烤肉系列产品：各种各样烤串,烤香肠,烤脆骨,烤排骨,烤鸡爪,烤鸡柳,烤鸡腿,烤鸡心,烤鸭胗,烤虾，鸡尖，鸡翅中，鸡全翅等

花式蔬菜水果串：烤四季豆,烤土豆片,烤香菇,烤平菇,烤金针菇,烤丝瓜,烤鸭胗,烤玉米,烤韭菜等

培训计划包含：

- 1.学习培训烤串原料的挑选、基本生产加工。
- 2.无烟烧烤设备和器材的了解与应用检修。
- 3.学习培训牛肉、别的肉类食品烤串原材料的生产加工解决和腌渍方式。
- 4.学习培训花式蔬菜水果串类烤串原材料的解决和做法。
- 5.学习培训调味盐、调料油秘方与技术性。
- 6.学习培训烤肉类食品口味粉。
- 7.备考制做技术性，单独进行商品的制做。

8.不断实践活动实际操作,娴熟操作步骤。

碳烤炉

课程培训分配：学习培训把握各种各样原料的购买 - 基础理论课堂教学 - 学生亲自实际操作训练 - 老师傅一旁具体指导改正 - 老师傅考评著作 - 详细介绍怎么开店 - 运营成本计算 - 如何开店选址 - 毕业 - 中后期电话具体指导。

烤串是一个发展快盈利高不值一提的中小型创业好项目，烤串更看起来引人注目，烤串手艺获得不断结合与自主创新，变成休闲娱乐日常生活、大众文化的新标示，深得每个阶级人员的钟爱。与此同时，地域经济发展的快速发展趋势，群众人均纯收入的持续提升及社交住来的经常，也为烤串业的发展趋势产生了富饶的土壤层。无论在农贸市场、街头巷尾、生态公园、住宅小区，或是夜市街与休闲娱乐路边小吃点，烤串经常可以看到，烤串因其爱好者多、小投资、盈利高特性