

烤面筋技术在山东青岛能学习不

产品名称	烤面筋技术在山东青岛能学习不
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

烤面筋技术在山东青岛能学习不002

青岛膳学派烤面筋培训内容

1：面筋串生产

步，主要系统学习如何使用面粉、清水、盐、花椒粉、天然香料等食材纯手工制作面筋串。这里重点学习掌握面筋串制作、加工、穿制、切制等知识。

2：红油制作

第二步，主要系统学习如何使用花椒、三奈、桂皮、八角、调和油、洋葱、芹菜节、辣椒粉等食材熬制香辣红油。这里重点学习掌握熬制手法、时间、火候等知识。

3：酱料制作

第三步，主要系统学习如何使用泡椒、大蒜、芝麻酱、花生酱、花椒粉、鸡精、白糖、盐、调和油等食材制作香辣酱。这里重点学习掌握炒制手法、技巧、火候等知识。

4：烤面筋串

第四步，主要系统学习如何使用炭火烤制面筋串。这里重点学习掌握面筋串的烤法、时间、火候、刷酱料、撒佐料等知识。

面筋制作的和面方法和调味方法;

半成品面筋加热处理方法和注意事项;

各种面筋刀工处理方法和撒料制作;

培训烤面筋原材料的选择、初步加工。

烤面筋设备和器具的认识与使用维护。

培训烤面筋烧烤原料的加工处理和腌制方法。

培训无烟烤面筋技术。

培训烤面筋风味粉和风味酱制作技术。

烤面筋各种调料的认识及采购信息;

烤面筋店面选址及经营管理技巧。