

济宁戳子肉培训效率高

产品名称	济宁戳子肉培训效率高
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

济宁戳子肉培训效率高018

戳子肉的加工介于烧烤、铁板烧、油炸食品的综合，火用的是高温炭火，放在形状像戳子的锅里加工。吃戳子肉的环境非常吵杂周围人来人往，夏天很多人愿意在桥下做一戳子烤肉喝着啤酒看周围人来人往的烟火人间气息。戳子肉中有几个经典必点菜：五花肉、大肠、土豆条，其它的根据季节买些海鲜加工。

吃惯了带签子的烤肉，也吃惯了泥路烤肉，今天带给大家的是一种超级过瘾的吃肉方式，不仅吃肉，还能大口吃虾，大口吃鱿鱼，想吃啥自己买了让他们来加工，很是爽快。更让人心旷神怡的地方是在室外露天摆桌，真的可以吃肉喝酒放飞自我了。这种烧烤青岛这叫戳子肉。

要用铁戳子烤肉，要先在架子上烧上通红的碳，再将几个铁盒子涂满油，放到烤架上烧热，新鲜的食材“唰”的倒进锅里，猩红的碳不能少也不能熄，保持着大火一路爆烤到底，肉在大火的攻势下忍不住的往外飙油，趁着肉半生不熟的时候，浇上秘制烤汁，再大火烤得外焦里嫩，起锅，一顿烤肉就出来了！

膳学派餐饮小吃培训秉承学员满意学有所的宗旨，为你创业梦想插上动力的翅膀。民以食为天，餐饮行业是一个永远都不会淘汰的行业，想好你要做的，来到膳学派餐饮小吃培训，膳学派餐饮小吃培训助你在餐饮行业创造辉煌。