

湖南岳阳特色烧烤培训学校

产品名称	湖南岳阳特色烧烤培训学校
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

湖南岳阳特色烧烤培训学校

烧烤，是指将食材置于木炭或电加热装置中，辅以调味料进行烤制的过程。特色烧烤指的是像烤猪蹄、烤鸡胗、烤脑花等。烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等烧烤用品。

市场广泛，不论在中国还是整个亚洲、美洲和欧洲，烧烤通常是小至家庭，大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。

长沙红星鹏飞培训学校项目：小吃培训，早餐早点培训，早餐粉面培训，面点包子培训，牛肉粉培训，卤粉培训，麻辣烫培训，铁板烧培训，卤味熟食培训，烧烤培训，卤菜培训，现卤现捞培训，现捞鸭脖培训，口味虾卤虾培训，麻辣小龙虾培训，酱板鸭培训，鸭霸王培训，麻辣菜培训，麻辣小吃培训，湖南湘菜培训，臭豆腐培训，厨师培训，快餐炒菜培训，湖南浏阳蒸菜培训，小碗蒸菜培训 饮品奶茶糖水甜品培训，特色小吃培训，油炸串串培训，网红小吃培训，津市牛肉粉培训，常德米粉培训，烤鱼培训，油条培训，肠粉培训，烤鸭培训，新式热卤培训，土家酱香饼培训，炸鸡汉堡培训，灌汤包培训，小笼包培训，生煎包培训，长沙米粉培训，泡菜培训，酸辣粉培训，黄焖鸡米饭培训，卤肉饭培训，煲仔饭培训，盖码粉培训。

特色烧烤培训内容：

- 1、特色烧烤原料的选择、辨认、存放、保鲜。
- 2、特色烧烤工具认识及基本功练习。
- 3、特色烧烤荤菜素菜的处理穿串加工方法。

- 4、特色烧烤秘制底料制作、肉类腌制、烤制火候的掌握等常见问题的解决方法。
- 5、特色烧烤油的处理和制作。
- 6、特色烧烤流行的烤制方法。
- 7、特色烧烤菜品的制作，比如如何腌鸡翅、如何串骨肉相连、如何做鱼香豆腐等。
- 8、特色烧烤的各种蘸料的制作与调配。
- 9、特色烧烤全套配方技术无条件提供。