

夜宵小吃培训班学烧烤技术

产品名称	夜宵小吃培训班学烧烤技术
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

夜宵小吃培训班学烧烤技术

烧烤是一种历史悠久的烹饪方式，烧烤食品是经过原汁原味的腌制方法进行腌制的，这样烧烤出来食物口感独特、味道鲜美，从古至今都非常受人追捧堪称烹饪中的经典。特色烧烤更是烧烤中极具代表性的烧烤方式，采用秘制的烧烤酱与烧烤方式，令人吃了还想吃。相比传统的烧烤模式，特色烧烤能够可大程度的保持食物的焦脆、鲜香、酥嫩。

培训品种

烤鸡爪、烤羊肉串、烤牛肉串、烤鸡翅、烤鱼、烤骨肉相连、烤猪肝、烤火腿、烤香干、烤香菜、烤茄子、烤包菜、烤韭菜、烤土豆、烤莲藕、烤黄瓜、烤辣椒、烤玉米

培训内容

- 1、特色烧烤原材料与基本工具设备的认识；
- 2、调料的配方搭配与保鲜技巧；
- 3、各种肉类选料、切配、腌制、半成品加工方法以及上串技巧；
- 4、各种蔬菜与海鲜的选料、切配、加工方法以及上串技巧；
- 5、风味鸡翅与鸡腿的选料、切配、腌制、半成品加工方法以及上串技巧；
- 6、秘制烧烤酱、烧烤汁调制搭配与刷酱技术；
- 7、烧烤的全套核心技术与烧烤技巧掌握；

8、针对不同食物的调料技巧、加强爽口的特点，也更加健康更美味。

学习时间

教学时间不限，学会为止、包学。