

烧烤腌制烤制配方培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 烧烤腌制烤制配方培训 |
| 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

烧烤腌制烤制配方培训

烧烤训练种类

烧烤荤菜类：肉串、肉筋子、脆骨、肥肠、腰花、牛肉串、牛肉丸、羊肉串、鸡爪、鸡翅、鸡腿、鸡胗、鸡肉串

烧烤海鲜类：鲫鱼、龙虾、基围虾、生蚝、干鱿鱼

烧烤素菜类：香干子、脆皮豆腐、火腿肠、韭菜、茄子、玉米、辣椒烧烤训练流程：

1、各类质料刀工操练。2、各类质料预处理办法。3、肉类腌制技能。4、鱼类腌制技能。
5、海鲜类腌制技能。6、青菜类串卷制造技能。7、特制烧烤酱、烧烤汁调制技能。8、烧烤油料、调料配方。9、碳烤实际操作技能和无烟烧烤操作解说。10、各种味型调制技能。11、到食为天训练基地中质料制造实操。

红星鹏飞学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。