

# 夜摊烧烤小吃培训速成技术班

产品名称	夜摊烧烤小吃培训速成技术班
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 夜摊烧烤小吃培训速成技术班

烧烤的美味，历来对人们具有极大的诱惑力和吸引力。烧烤在现今大江南北，街头巷尾，随处可见。烧烤成为现代人小吃中必不可少的一道靓丽的风景。特别是在的繁忙后，现代人都喜欢在晚上到外面去放松一下，这时烧烤就成为了大多数人消遣的一种方式，这些人都会被夜摊烧烤的魅力所吸引，被那炭火与酱料下的香味所俘虏。

长沙曾食坊培训的菜品总的来讲分为两类，

一是肉质类烧烤，包括羊肉串，鸡胗，骨肉相连，猪肉，牛肉，鸡翅等各种肉类制品，

二是蔬菜类，包括花菜，白菜，韭菜，百合，等各种蔬菜，利用适合的火候烤出色香味俱全的烧烤食品。

只要你虚心学习你将会获得烧烤技术的全部，而且现在烧烤无处不在，不管是学校的小吃街，还是每个城市的小吃街，以及小区楼下等等只要人流多的地方烧烤就在，随着人们生活水平的提升，烧烤也成了人们晚上夜宵的选择，以这种趋势，烧烤业在不仅的未来会更加火爆，更加有市场。

烧烤培训内容：

- 1、各类原料刀工练习；
- 2、各类原料预处理方法；
- 3、鱼类腌制技术；
- 4、海鲜类腌制技术；
- 5、青菜类串卷制作技术；
- 6、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术；
- 7、烧烤油料配方；
- 8、烧烤的调料配方；
- 9、无烟燃气炉烤制技术；
- 10、各种味型调制技术。

曾食坊烧烤技术培训学校,烧烤技术培训中心在秘制的配方的基础上加上特色的调味料、调味酱等独具风味的调料,使烤出来的食品在营养、色泽、香味、口感、口味都是上上佳品,才能在繁华夜市中长久存在。只要美味的才能留住芸芸众生的脚步,所以在繁华都市中烧烤还占有一定地位也是常理之中的。

长沙曾食坊培训优势：20年专注小吃培训口味、地道，三年内技术升级免费学