

益阳湘西小串技术培训

产品名称	益阳湘西小串技术培训
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

益阳湘西小串技术培训

学习湘西小串技术 益阳湘西小串技术培训 哪里能学习湘西小串

品种

1.荤类：烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等

2.素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等

1.湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；

2.白肉与红肉的腌制技巧与刀工手法；

3.素菜的处理方法及刀工手法；

4.湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；

5.食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；

6.各个品种系列的湘西烧烤做法讲解