

# 烈火牛肉技术培训班

产品名称	烈火牛肉技术培训班
公司名称	东莞市鹅天下创业孵化器有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市虎门镇白沙村莞太路139号（虎门高铁站路口）
联系电话	13728229457

## 产品详情

烈火牛肉技术培训班，学烈火牛肉技术来食为先，60多家连锁直营基地就近学习。烈火牛肉烤制时更难控制，从选材到切配，再到腌制，再到烧烤程序都必须讲究，否则烤出来不好吃，烈火烤牛肉串吃出大味道，只要味道好，生意一定愁不了，烈火烤肉串以辣椒，孜然等各种调料混合，加牛油腌制，烈火牛肉吃起来细嫩富有弹性，烈火烤黄牛肉本身的嚼头和孜然的醇香，辣椒的辣味浑然一体，非一般的烧烤可比。

### 烈火牛肉培训要点

- 1、生鲜黄牛肉及附件的选购及原材料的选择，肉类知识的认知与讲解。
- 2、牛肉及附件的初加工与处理的操作技巧。
- 3、基础调味料的制作与搭配，产品的腌制方法与实用技巧讲解。
- 4、产品的串制及呈现的不同视觉效果。
- 5、烤制过程及及碳火的摆放 温度等知识讲解。
- 6、烤制技巧和出品。
- 7、各种调料的认知及采购信息。
- 8、烧烤常用工具及设备使用技巧。
- 9、店面选址及经营管理技巧。

