

锡纸烧烤培训 锡纸烤脑花培训

产品名称	锡纸烧烤培训 锡纸烤脑花培训
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

锡纸烧烤培训 锡纸烤脑花培训

锡纸烤的脑花是重庆地区的一道特色小吃，主要是采用猪脑子，放入各种配料精心调制，用锡箔纸包上之后然后再加以烘烤，用锡纸拷出来的脑花真的香而不腻、油而不腻。是重庆的一道不可遗漏的小吃。脑花，也就是我们常说的猪脑，而由于猪脑含有的磷、铁以及钙是比猪肉还要多的，所以也是含有极高的食用价值的，而对于脑花的做法也是非常多的，在中国饮食中，有个“以形补形”这样的说法，而这说法应用在猪脑花上面就十分正确了。吃脑补脑，是有一定道理的。

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。

培训课程：

主料、辅料的选择认识、初加工方法。

脑花的去腥、腌制、漂洗技巧。

烤脑花飘香油的制作。

烤脑花飘香酱料的配制。

烤脑花烤制火候、手法技巧。

成型搭配过程、口味的变换方法。