

# 荆州培训学习夜宵烧烤技术

产品名称	荆州培训学习夜宵烧烤技术
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

### 项目介绍

油炸烧烤是指将食品裹上用脆浆粉，加清水调成脆浆糊，可使炸熟后的食品外酥里嫩。油炸不同于烧烤，油炸食物侵入食用油中加热，通过高温的油来炸出香脆的烧烤，这种烧烤做法是无烟制的。

很多人会认为明明是油炸食品，为什么要叫烧烤呢？那是因为油炸出来的食品跟炭火烧烤的味道是完全一样的，所以故称为油炸烧烤。

油炸烧烤是近几年才出现的新烹饪法，受到很多人的追捧。油炸烧烤在过去的时间里对人类一直都是一中形式与味觉的诱惑。油炸食品的主要特点是很香,很脆,深得人们喜爱。

### 培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你的油炸烧烤技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

### 培训详情

培训内容 油炸烧烤技术培训

### 课程安排

理论学习：

1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等。

2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等。

3.店铺经营小技巧，轻松创造财富。

示范讲解：

1.老师一对一的实战示范，讲解技术。

2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算。

自我实践：

1.备原材料，老师旁边检查指导。

2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导。

3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程。

实操内容

1、油炸烧烤的原料选购和前期处理。

2、全套配料的采购及前期处理。

3、油炸烧烤和烧烤酱料的详细制作和火候掌握

4、所有项目师傅手把手教学，学员实操练习。

5、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

1、老师一对一的实战示范，讲解技术；

2、老师实践操作中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。

3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；

4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；

5、老师引导学员反复操作，熟练操作流程，直到独立完成做出跟师傅一样的产品。

培训时间

不限制学习时间,随到随学,包教包会,学会为止。一般3-5天左右，视个人情况而定。