

哪里培训烧烤小吃技术，九江培训烧烤小吃技术

产品名称	哪里培训烧烤小吃技术，九江培训烧烤小吃技术
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

想学做烧烤吗?

烧烤，作为一种食品，受到广大都市青年的青睐，都市的大街小巷随处可见。喜欢烧烤的朋友大抵都有过“一人一支烧烤叉，围着炉子乐哈哈”的美好回忆，其烤品不外乎荤素两种，当前比较新的牛、羊肉以及蔬菜系列的烤制，也已经吸引不起人们的食欲。品种及口味都极其单一。从业者如果没有自己的特色，很容易被竞争激烈的市场所淘汰。想要学到口味好的烧烤技术就到食尚香，学做烧烤技术还是要选择食尚香。

烧烤怎么做?烧烤做法配方

目前烧烤市场上呈现了百花齐放的局面，如传统的新疆碳火烧烤、无烟烧烤等已成为人们所热衷的休闲小吃。针对目前烧烤市场格局，食尚香小吃培训为了让学员掌握精湛的烧烤技术，不断的创新，在烧烤技术上保持市场主流技术，吸取了市场上各式烧烤的精华，使烤出来的食品在色泽、香味、口感、回味上独领风骚，并在技术上使同行难以模仿，保证了学员的根本利益。在开店方面狠下功夫，积极的与各个成功经营者学习经营、沟通思想，组织出了一整套开店创业的指导意见，使学员再创业的道路上少走弯路，走上真正的成功之路。

项目介绍：

本套课程主要是培训学员了解学习项目的基础知识(理论课程)。开始实操课程，按照标准化的比例配方，老师一对一示范操作，学员领悟操作流程后再亲自动手，老师旁边督导，反复练习，直到做出学员满意的口味为止。

烧烤的培训种类：

烤肉系列：牛肉串、鸡肉串、牛蹄筋、鸭胸肉、蚕蛹、羊肉串、鸡胗串、鸡爪、羊腰、羊蹄、火腿肠、猪肉串、鸡心串、鸡头、猪脆骨、毛鸡、亲亲肠、牛板筋、鸡全翅、鸡翅中、骨肉相连、鹌鹑、红肠、牛柳、培根卷

卤水烧烤系列：猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼等各类大肉或肉串

花样蔬菜串：素鸡、黄瓜、韭菜、莲藕、土豆、豆干、大豆腐、茄子、金针菇、香菜、西兰花、大蒜、香菇、平蘑、千张、海带梗、玉米棒、红薯、青红椒、豆角、臭干、圆白菜、石蛋、面筋、馒头等等。

烧烤的培训课程：

- 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工。
- 2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。
- 3.培训羊肉、其他肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。
- 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。
- 6.培训花样水果串的制作和处理方法。
- 7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。
- 8.培训无烟烧烤技术。
- 9.培训调味盐、调味油配方与技术。
- 10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。
- 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。
- 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。