

# 串串烧烤培训 学习烧烤串串

产品名称	串串烧烤培训 学习烧烤串串
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

## 产品详情

### 串串烧烤培训 学习烧烤串串

长沙曾食坊特色串串烧烤味型以麻辣鲜香为主，全纯中药香料码味，不加任何香精色素，口感好。串串烧烤，经营灵活，菜品丰富，利润也非常高，一般来说利润可以高达70%，可以在夜市，美食小吃街，商业步行街，学校门口，工业区周边等地方经营，当然您也可以购买一台小吃车去夜市摆摊经营，无需房租费用，1-2人就可以轻松经营。

### 培训菜品

鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、猪肉串、骨肉相连、牛油、金针菇、生蚝、螺丝肉、面筋、鱿鱼须、小鲫鱼、火腿肠、玉米、茄子、韭菜、辣椒、四季豆、豆腐串。

特色烧烤菜品：烤茄子、烤鲫鱼等等

### 培训内容

- 1：红油制作：主要系统学习如何使用天然香料熬制烧烤专用香辣红油。
- 2：酱料制作：主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/鸡精/花椒油/芝麻酱/花生酱等食材制作烧烤酱料。
- 3：原料处理：主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。
- 4：腌制原料：主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。
- 5：穿串串：主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。
- 6：蒜蓉酱制作：主要系统学习如何使用大蒜/生姜/海鲜酱/柱候酱/鸡精等食材制作蒜蓉酱。
- 7：烤制菜品：主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。