

自助烤肉培训 长沙自助烤肉学习

产品名称	自助烤肉培训 长沙自助烤肉学习
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

自助烤肉培训 长沙自助烤肉学习

长沙曾食坊自助烤肉培训内容：

1. 韩国烤鲜肉：鲜羊肉 肥牛 韩品五花肉 鲜里脊一号 眼肉肥牛 梅花肉

2. 韩国烤腌肉：香辣五花肉 黑椒牛仔骨 奥尔良烤翅 滑嫩龙利鱼 咖喱鸡 辣味鸡胗 韩式黑椒牛排 香辣鱿鱼须 爽口鸡胸肉

3. 韩国泡菜：韩式辣白菜 姜黄瓜 酱辣椒 罗汉笋 萝卜条

4. 蔬菜沙拉：青瓜沙拉 苦菊沙拉 土豆沙拉 甘蓝沙拉 传统水果沙拉 韩式水果沙拉

自助烤肉培训要点

1. 烤肉文化基础讲解；

2. 实际操作讲解；

3. 韩国烤肉鲜肉制作，

4. 自助烤肉腌肉制作方法

5. 韩式凉菜泡菜制作

6. 韩式水果台与蔬菜沙拉，水果沙拉制作。

7. 韩式大酱汤的制作。

8. 韩国酱料的制做；

9. 讲解控制成本使自助式烤肉利润率大化。

烤肉，这种古老的烹调方式由来已久。根据其制作的方法不同也分支出好多派系，有：中式的，西式的，韩式的，日式的等等。韩式腌料，保留着肉本身的香味，味浓醇厚。表面富有光泽，散发着浓郁的甜香气息，入口时能感觉到明显的韩式天香口味，肉质鲜嫩多汁，耐人寻味。烤肉中不含有碳水化合物，用大量的蔬菜来配着一起吃，再配些秘制的酱汁，不仅味道更好，也能改善营养平衡，提供不少的膳食纤维，钾，维生素C和抗氧化成分。所以，自助烤肉不仅是你舌尖上的美味，更是健康，营养的美食。