

学习烈火牛肉技术 烈火牛肉培训

产品名称	学习烈火牛肉技术 烈火牛肉培训
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

学习烈火牛肉技术 烈火牛肉培训

长沙曾食坊烈火牛肉培训内容：

烤黄牛肉 生烈火牛肉筋 烤牛黄金（牛油） 烤黄喉 蒜爆鸡 烤香辣翅中 烤老豆腐 烤玉米粒。

口味：孜然香辣味 麻辣鲜香味 酱香咸甜味。

烈火牛肉培训要点

1. 生鲜黄牛肉及附件的选购及原材料的选择，肉类知识的认知与讲解。

2. 牛肉及附件的初加工与处理的操作技巧。

3. 基础调味料的制作与搭配，产品的腌制方法与实用技巧讲解。

4. 产品的串制及呈现的不同视觉效果。

5. 烤制过程及碳火的摆放 温度等知识讲解。

6. 烤制技巧和出品。

7. 各种调料的认知及采购信息。

8. 烧烤常用工具及设备使用技巧。

9. 店面选址及经营管理技巧。

长沙曾食坊培训的牛肉含有丰富的蛋白质，营养价值很高。但在烹调牛肉时，常会遇到因为太老了，而影响了口感，烤制时更难控制，从选材到切配、再到腌制、再到烧烤都必须讲究，否则烤出来并不好吃，我公司结合多家烈火牛肉系列产品销量不错的店面和味型，研发出烈火牛肉系列，产品和成本将更有优势，让一串牛肉吃出大味道。