

夜市锡纸烧烤技术学习

产品名称	夜市锡纸烧烤技术学习
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

夜市锡纸烧烤技术学习

锡纸烧烤对比一般碳火烤串更安全性美味可口。一般用碳火和燃气炉来炭火烤肉，非常容易危害食材自身的蛋白，在烤的全过程中一不小心糊掉得话还造成有害物。锡箔纸在传送发热量的另外，还能防止里边被包囊的食材被烤糊变干，避免水份外流，尤其是肉类食品。锡纸烧烤既可以排出来食材自身不必要的植物油脂，又可以维持食材内部的营养元素，烤串出去的食材口味细嫩，加上特调的各种各样料汁，口味分外嫩滑！伴随着大家健康生活方式的追求完美，对饮食搭配的规定也愈来愈高，对比传统式烤串更为身心健康美味可口的锡纸烧烤就变成当下的烤串方法之一。

长沙曾食坊为想小本创业的人士打造一个全新的创业平台！对想做锡纸烧烤的创业者、小本创业、大学生创业、农民工致富等人群报名学习。长沙曾食坊小吃培训学校签定培训合同，学会为止，全程真实材料实践动手，核心技术无保留传授，中途不收取任何杂费，让每一位创业者学到满意的技术。

曾食坊锡纸烧烤培训内容：

- 1.锡纸烧烤的原料、
- 2.锡纸烧烤配料选取、

3.锡纸烧烤原料采购、

4.锡纸烧烤如何制作、

5.锡纸烧烤初步制作过程、

6.锡纸烧烤制作方法和流程/实践学习制作工艺及流程、

7.复习制作技术，独立完成锡纸烧烤的制作。

【上课时间】

不限制学习时间，随到随学，学会为止。一般3天左右，视个人情况而定。

【上课方式】

按照详细锡纸烧烤培训标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出满意的口味为止，不限定学习时间和材料。