

# 学做烤全羊培训

产品名称	学做烤全羊培训
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

### 学做烤全羊培训

烤全羊是一道地方特色菜肴。是新疆或者内蒙古地区少数民族膳食的一种传统风味肉制品。色、香、味、形俱全，别有风味。

烤全羊出炉油光红亮，装盘大气;入口外酥里嫩，鲜美爽滑;不油不腻，不膻不燥，食后不上火。蒙古烤全羊是选用以绿草、奶水为主专门饲养的60天优质槐山小乳羊，羊坯4~6kg，肉质相当地肥美细嫩，加之秘制配方，果木炭精心烤制而成。长沙曾食坊烤全羊培训培训，现场实操，教技术配方

烤全羊培训内容：

- 1、羊的种类及选择技巧；
- 2、羊的宰杀及内脏处理；
- 3、原材料和香料的识别和选择；
- 4、腌料的制作；
- 5、烤全羊的腌制；
- 6、烤全羊的捆绑技巧；
- 7、烤全羊火候的把控；

## 8、烤制过程中的刷油及调味技巧

### 【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】

按照详细烤全羊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。