

夜宵烧烤手艺培训特色烧烤技术培训

产品名称	夜宵烧烤手艺培训特色烧烤技术培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

烧烤技术培训内容

烤肉串系列：里脊肉串，五花肉。

烤鱼系列：鲫鱼；

烤鸡系列：鸡翅中、鸡腿、翅尖、鸡爪；

烤蔬菜系列：韭菜、金针菇、四季豆、茄子、玉米、香干；

烤海鲜系列：烤生蚝、鱿鱼等。

培训课程

- 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工。
- 2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。
- 3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。
- 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。
- 6.培训花样水果串的制作和处理方法。
- 7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。
- 8.培训无烟烧烤技术。
- 9.培训调味盐、调味油配方与技术。
- 10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。
- 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。
- 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。
- 13.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 14.反复实践操作,熟练操作流程。