

无烟烧烤培训

产品名称	无烟烧烤培训
公司名称	新乡市卫滨区名食园餐饮服务中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	河南省新乡市卫滨区自由路南头向东拐88米路南锦绣花园东邻，新乡市名食园小吃培训学校
联系电话	18738353888

产品详情

这里培训中国无烟烧烤技术 秘制配方全教

无烟烧烤是指应用一定的设备或者原材对食物进行烧制，但不产生或者产生少量烟的烹食方式，无烟烧烤在我国正处于新兴阶段，主要设备有无烟烧烤炉，无烟烧烤机，无烟烧烤车等。一切使用燃料作为热源的无烟烧烤，如炭火，哪怕是充分燃烧后的红炭，白炭地无烟烧烤，再如液化气、煤气的无烟烧烤，哪怕是燃烧及其充分的无烟烧烤器具，不管我们看不看得到黑烟，化学排放依然存在，排放的物质依然污染食物，污染环境。在所有作为无烟烧烤的热源中，电是清洁的热源，电作为热源没有化学排放。

无油烟产生，首先来源于无烟烧烤时油滴滴落于高温的热源体，如油滴滴落于炭火，滴落于电热管，马上化做油烟；其次，油烟还来源于食物存在煎炸的过程，煎炸食物时的油质会变质，也会产生油烟，污染食物，污染环境。

火盆式无烟烧烤，如街头实用炭火的卖羊肉串的无烟烧烤炉，既有燃烧排放又有油烟排放，所以为有害，使用液化气的无烟烧烤炉，虽号称无烟，不管我们看不看得到黑烟，化学排放依然存在，排放的化学物质依然污染食物。

- 培训课程1.培训无烟烧烤原材料的选择、初步加工。 2.无烟烧烤设备和器具的认识与使用维修。
3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类无烟烧烤原料的加工处理和腌制方法。
4.培训花样蔬菜串类无烟烧烤原料的处理和制作方法。 5.培训鲜鱼、大虾类无烟烧烤原料的处理。
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。