

专业烧烤培训班学做烧烤技术配方

产品名称	专业烧烤培训班学做烧烤技术配方
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

专业烧烤培训班学做烧烤技术配方

烧烤，作为一种食品，受到广大都市青年的青睐，都市的大街小巷随处可见。喜欢烧烤的朋友大抵都有过“一人一支烧烤叉，围着炉子乐哈哈”的美好回忆，其烤品不外乎荤素两种，当前比较新的牛、羊肉以及蔬菜系列的烤制，也已经吸引不起人们的食欲。品种及口味都极其单一。从业者如果没有自己的特色，很容易被竞争激烈的市场所淘汰

烧烤的培训种类：

烤肉系列：牛肉串、鸡肉串、牛蹄筋、鸭胸肉、蚕蛹、羊肉串、鸡胗串、鸡爪、羊腰、羊蹄、火腿肠、猪肉串、鸡心串、鸡头、猪脆骨、毛鸡、亲亲肠、牛板筋、鸡全翅、鸡翅中、骨肉相连、鹌鹑、红肠、牛柳、培根卷

卤水烧烤系列：猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼等各类大肉或肉串

蔬菜串：素鸡、黄瓜、韭菜、莲藕、土豆、豆干、大豆腐、茄子、金针菇、香菜、西兰花、大蒜、香菇、平蘑、千张、海带梗、玉米棒、红薯、青红椒、豆角、臭干、圆白菜、石蛋、面筋、馒头等等。

烧烤的培训课程：

- 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.培训羊肉、其他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。