

长沙学做烧烤技术

产品名称	长沙学做烧烤技术
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

烧烤培训内容：

- 1、讲解烧烤设备器械的使用
- 2、烧烤必备的材料、配料的选择、采购
- 3、畜肉类、禽肉类的腌制和加工处理
- 4、针对烧烤的不同品种教授不同的制作方法
- 5、现场教授不同类型的烧烤在经营中应注意的事项
- 6、烧烤酱的配比与调制
- 7、培训各种原料在炭烤炉上的烤制方法与技巧
- 8、培训烤肉类、蔬菜类、和风味酱的制作技术
- 9、干调味酱的识别和运用并复习制作技术、独立完成产品的制作

肉类：牛肉串，牛筋，牛蹄筋，牛板筋，牛鞭，脆脆骨，里脊肉，鸡腿，鸡中、鸡翅、鸡杂、鸡爪、等等

海鲜类：生蚝，扇贝，青口贝，鲜虾串，鲜鱼。鱿鱼，鱿鱼须，鲫鱼，等等

蔬菜类：韭菜，玉米，花菜，青椒，茄子，馒头片，蒜台，香干，火腿肠，土豆，四季豆等