

长沙烧烤学习培训

产品名称	长沙烧烤学习培训
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

学习项目有：包点、西点、特色烤猪蹄、长沙臭豆腐、烧烤、卤粉、砂锅粥、常德鸭霸王、酸辣粉、四川卤菜、柳州螺蛳粉、开心花甲、酱香饼、千层饼、麻辣烫、卤肉卷、杂粮煎饼、梅干菜扣肉饼、桂林坛子鸡、鸳鸯火锅、zhengzong浏阳蒸菜、钱粮湖土鸭、香辣跳跳蛙、章鱼小丸子、重庆烤鱼、肠粉、关东煮、凉皮凉面、热干面、老家肉饼、南京鸭血粉、铁板烧、铁板鱿鱼、津市牛肉粉、手抓饼、砂锅粉、口味小龙虾、包子、油条、盐焗鸡、湖南酱板鸭、北京烤鸭、早餐粥、珍珠奶茶、刨冰、鸭霸王，酱板鸭，臭豆腐，麻辣烫，早餐，津市牛肉粉，夜宵炒菜，特色湘菜，酱香饼，湘西泡菜，凉菜、烧麦、蒸饺、卤龙虾、板栗饼、脆皮玉米、黄金薯塔、萝卜牛杂、鸡公煲、石锅鱼、冒菜、卤海鲜、秘制卤猪脚、铁板烧、汉堡炸鸡、糯米油条、酱萝卜皮、重庆小面、羊肉粉、炒码粉、寿司、摇滚烤鸡、疯狂烤翅、奥尔良烤翅、快洁菜、杂酱面、泉水香豆腐、肠粉等等一系列项目，终身受益，自己创业，才不会受制于人，自古道民以食为天，投资小吃行业是被看好的创业行业。

烧烤培训内容

- 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。