

锡纸烧烤技术培训班学锡纸烧烤技术

产品名称	锡纸烧烤技术培训班学锡纸烧烤技术
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

锡纸烧烤是将处理好的食物、材料等用锡纸包裹后放入电烤箱或火中烘烤。锡纸烧烤的特点是防止食物粘烤盘，还有食物烤制的时候有调料，馅料等怕散掉了用锡纸包上，并且防止水分流失，保持鲜嫩。艺芮嘉老师利用锡纸烧烤的优势，再结合自身独特的烧烤技术与配方，将需要烤制的食物或事先腌制，或加入秘方调料，并掌握火候，使烤制成熟的食物在破开锡纸的那一刻香气扑鼻、肉汁鲜嫩。锡纸烧烤不管是海鲜、肉类、鱼类、还是蔬菜都保持原汁原味，色彩艳丽、汤汁香浓，真正做到了营养健康、绿色美味！

理论学习：

- 1.开店流程讲解，包括店面的选址、人员配备、物资采购等；
- 2.项目技术详细批解，包括原材料的选择，采购，口味的变换、配比等；
- 3.店铺经营小技巧，轻松创造财富；

示范讲解：

- 1.老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2.老师实践操作中带领你回忆理论学习阶段中的开店的技巧，原材料的选择，采购，成本、预算；

自我实践：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导；
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导；
- 3.学员自我思索，老师引导，熟透操作流程；

锡纸烧烤的培训内容

1. 锡纸烧烤原材料与基本工具设备的认识；
2. 白肉与红肉类的腌制技巧与刀工手法；
3. 海鲜类与鱼的腌制技巧与刀工手法；
4. 素菜的处理方法及刀工手法；
5. 特制烧烤酱、烧烤汁、蒜泥的制作及调配方法；
6. 锡纸烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；
7. 食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；
8. 各个品种及系列的锡纸烧烤做法讲解；

锡纸烧烤相关的品种有：锡纸烤鱼、锡纸虾、蟹、锡纸烤肉、锡纸牛肉、锡纸鱿鱼、锡纸金针菇、锡纸茄子、锡纸豆腐