

# 新乡锡纸烧烤培训

产品名称	新乡锡纸烧烤培训
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

???????????? ???? ?

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炭火中烘烤。锡纸烧烤防止食物粘烤盘，第二是防止食物粘上脏东西，第三是有的食物烤制的时候有调料，馅料等怕散掉了用锡纸包上，第四是防止食材水分流失，保持口感。名食园大胆创新，利用以上锡纸烧烤优势，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，并掌握精确的火候，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、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！锡纸烧烤培训品种：开心花甲、锡纸烤鲫鱼、锡纸牛蛙、锡纸基围虾、锡纸金针菇、锡纸香干、锡纸藕片等。锡纸烧烤创业投资小，回报快，利润高，经营方式灵活，摆摊开店均可，夫妻档、兄弟摊、姐妹档等，普通小店2个人就可以经营，机动灵活，经营轻松。

锡纸烧烤既可以架空食物自个剩余的油脂，又可以或许或许或许或许或许或许坚持食物内部的营养成分，烧烤进入的食物口感新鲜，配上特调的各类酱汁，口感分外分外嫩滑！练习内容

- 1、锡纸烧烤原材料与根本目标装备的了解；
- 2、白肉与红肉类的腌制技能与刀工手法；
- 3、海鲜类与鱼的腌制技能与刀工手法；
- 4、素菜的处理办法及刀工手法；
- 5、特制烧烤酱、烧烤汁的制造及分配办法；
- 6、锡纸烧烤的包装技能与烧烤焦点诀窍；
- 7、碳烤茄子蒜蓉调制诀窍；
- 8、生蚝酱料调制诀窍；
- 9、食材与烧烤酱料存放与保鲜诀窍，各类滋味的配方；
- 10、各个品种及系列的锡纸烧烤做法教学

新乡市名食园小吃培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提示：请拨打右上方或者文章下方电话联系了解多信息，微信与手机同号！

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

乘车路线：

：在新乡市火车站广场乘坐3路，188路，108路，186路，183路公交车新乡市中心医院站下车回走六十八米路西建设银行西邻即到（为了方便学员，下车打电话可以接你一下）电话预约，学校有专车接送

：凡在新乡市汽车东站下车的学员，下车转乘44路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

：凡在新乡市高铁站下车的学员，乘坐24路公交车到中心医院站下车，解放大道与金穗大道十字路口西南角建设银行西邻即到

：开车过来的学员，可以扫码加微信，给您发微信位置，按照导航位置过来。