

湘西烤小串技术学湘西小串串培训

产品名称	湘西烤小串技术学湘西小串串培训
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

为什么要选择来好红星鹏飞学技术，很简单，一是技术，二是服务，三是口碑，因为有的技术才能更好的服务大家，才会有更好的口碑，是长沙市人力资源和社会保障局dingdianpeixun机构，多家实体店，可以来红星鹏飞，有着自己的独特配方，具有极高的竞争优势;培训老师手把手教学，包教包会，不会再学，学会为止;选择我们。选择成功!

传授品种

学习烤：牛油、牛肉、五花肉、鸭肾、鸭肠、鸭脚筋、螺丝肉、鸡胸肉。

课程内容

1：红油制作

步，主要系统学习如何使用天然香料熬制湘西小串专用辣椒红油。

2：酱料制作

第二步，主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/味精/花椒油等食材制作湘西小串酱料。

3：原料处理

第三步，主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。

4：腌制原料

第四步，主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。

5：穿串子

第五步，主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：烤制食物

第六步，主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识