

在哪里学烤海鲜

产品名称	在哪里学烤海鲜
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

这里培训中国烤海鲜 秘制配方全教

烧烤，可能是人类原始的烹调方式，是以燃料加热和干燥空气，并把食物放置于热干空气中一个比较接近热源的位置来加热食物。一般来说，烧烤是在火上将食物烹调至可食用，因此台湾亦有称此为烤肉；现代社会，由于有多种用火方式，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等。烤海鲜本身也成为一种多人聚会休闲娱乐方式或者是生意。不论在亚洲、美洲和欧洲，烤海鲜通常是小至家庭，大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。

随着社会文明的展，烧烤早已经从当初的原始做法演变成为多种多样，规模也由当初小型模式变化成多种模式，口味和外观也多彩缤纷起来。现如今，街头烧烤，烧烤店，排起长队，做烧烤的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烧烤店的真实场景，让人忍不住品尝。

烤海鲜烧烤也已成为全世界使用广泛的烹调方式之一，其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素,与肉类相比对人的营养和健康更为优越。更有许多海鲜食品，因为富含锌、蛋白质等营养素，都有zhuangyan g、强精的效果。无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点到处可见，由于它的香味及不同口味的调料，诱使着人们的食欲，再加上众多的可烤事物取之不尽,用之不竭，使烧烤有着经久不衰的市场。广泛的消费群体和深厚的市场基础，使得整个烧烤市场正处于发展期。

名食园烤海鲜培训课程：1.讲述的烤海鲜发展史及基础理论知识制。2.烤海鲜酱料的制作技术与技巧。3.开海鲜配菜的制作技术与技巧。4.炒海鲜的的制作流程与方法。5.未出售完的海鲜养殖方法。6.烧烤炉的操作工艺讲解、注意事项。7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

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我们了解多信息，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。