

专业锡纸烧烤较好培训学校

产品名称	专业锡纸烧烤较好培训学校
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

这里培训中国锡纸烧烤 秘制配方全教

锡纸烧烤是人们经常用的一种烧烤方法，这样做的烧烤味道鲜美营养丰富。锡纸烧烤是一道用锡铂纸包裹着新鲜的鱼、虾、花甲、蔬菜等食材，经过炭火烤制而成。锡纸烧烤既能够排出食物本身多余的油脂，又可以保持食物内部的营养成分，烧烤出来的食物口感鲜嫩，配上特调的各种酱汁，口感格外嫩滑！随着人们健康生活的追求，对饮食的要求也越来越高，相比传统烧烤更加健康美味的锡纸烧烤就成了时下流行的烧烤方式之一。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jingque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！

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

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。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，很多人都知道“隔行如隔山”，如果是入行已久的餐饮业内人士，创业也许驾轻就熟，然而对于对餐饮一窍不通的“门外汉”来说，又如何实现餐饮投资创业呢?其实，在餐饮投资创业模式日趋完善、创业项目日渐丰富的今天，餐饮行业的壁垒正在被打破，在完备的创业模式下，从“餐饮小白”到业内。

具餐饮行业 专家分析认为，现阶段做餐饮仍是颇具赚钱潜力的项目，是小本投资创业的好项目，名食园小吃培训总部拥有上千款餐饮特色小吃，对于初次创业者来说，可从小型餐饮店铺起步，逐渐累积经验和资本，逐步把店铺做大做强。

小本投资创业餐饮投资创业就选名食园，名食园餐饮管理有限公司结合市面上所需，推出的款款精品特色小吃，好的项目加上合理的运作，在餐饮投资创业路上找到成功的捷径，餐饮行业投资对于创业者的另一个显著优势是投资可大可小，小到街头推车小摊，仅需几千元。