

正规烤串做法技术培训中心

产品名称	正规烤串做法技术培训中心
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

学烤串技术 这里教的好

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。

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。

俗话说，“民以食为天”，中国饮食文化的源远流长加上国人对于美食的热爱，小吃培训，小吃餐饮因

此当仁不让地成为了热门创业领域。餐饮业的利润之高是人人皆知，其原料成本相对较低，但一经加工为成品，其价格往往会上涨数倍。

烤串（barbecue），可能是人类原始的烹调方法，是以燃料加热和枯燥空气，并把食物放置于热干空气中一个对比接近热源的位置来加热食物。通常来说，烤串是在火大将食物（多为肉类）烹调至可食用，因而台湾亦有称此为烤肉；现代社会，因为有多种用火方法，烤串方法也逐步多元化，发展出各式烤串炉、烤串架、烤串酱等，齐齐哈尔烤串即是全国有名的烤串。烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，直接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，我国地木炭共有三种适合烤串。一：原木木炭，二：机制木炭，三：工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木即是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烤串地味道对比好，而杂木包含杨，槐，松等其它软木烤串味道通常。

名食园培训课程安排:1.培训烤串原材料的选择、初步加工。2.烤串设备和器具的认识与使用维修。3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烤串原料的加工处理和腌制方法。4.培训花样蔬菜串类烤串原料的处理和制作方法。5.培训鲜鱼、大虾类烤串原料的处理。6.培训花样水果串的制作和处理方法。7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。8.培训无烟烤串技术。9.培训调味盐、调味油配方与技术。10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。13.复习制作技术，独立完成产品的制作。14.反复实践操作,熟练操作流程。

烤肉系列：牛肉串、鸡肉串、牛蹄筋、鸭胸肉、蚕蛹、羊肉串、鸡胗串、鸡爪、羊腰、羊蹄、火腿肠、猪肉串、鸡心串、鸡头、猪脆骨、毛鸡、亲亲肠、牛板筋、鸡全翅、鸡翅中、骨肉相连、鹌鹑、红肠、牛柳、培根卷卤水烤串系列：猪、牛、羊、鸡、鸭、鱼等各类大肉或肉串 花样蔬菜串：素鸡、黄瓜、韭菜、莲藕、土豆、豆干、大豆腐、茄子、金针菇、香菜、西兰花、大蒜、香菇、平蘑、干张、海带梗、玉米棒、红薯、青红椒、豆角、臭干、圆白菜、石蛋、面筋、馒头等等。丰富多彩的素菜，越来越受消费者青睐，它也能让烤串作为正餐一样的消费