

烤羊肉串全套培训

产品名称	烤羊肉串全套培训
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

这里培训中国烤羊肉串技术 秘制配方全教

烤羊肉串（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挨近热源的位置来加热食物。通常来说，烤羊肉串是在火大将食物（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，烤羊肉串方法也逐步多元化，发展出各式烤羊肉串炉、烤羊肉串架、烤羊肉串酱等，齐齐哈尔烤羊肉串即是全国有名的烤羊肉串。

烤羊肉串自身也变成一种多人集会休闲文娱方法或者是生意。不管在齐齐哈尔仍是全部亚洲、美洲和欧洲，烤羊肉串通常是小至家庭，大至校园的团体活动以及一些公司安排的团体活动。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羊肉串。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羊肉串地味道对比好，而杂木包含杨，槐，松等其它软木烤羊肉串味道通常。

中国名食园餐饮培训学校

联系人：杜校长（加微信观看现场培训视频及了解多详情）

温馨提醒：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：

：在新北市火车站广场乘坐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68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。

培训内容：1、香料的辨认和选材技能2、秘制红油制造技能；3、底料的炒制及保留技能；4、各种菜品的制造与保管技能；5、专用高汤的熬制与保管技能；6、各种味型的调制技能；7、了解中心秘方和全套运营流程；8、免费训练店肆选址、装饰规划、开店运营等技能；9、终身免费跟踪效劳，学员免费享用技能升级。

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、培根卷卤水烤羊肉串系列：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、千张、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，它也能让烤羊肉串作为正餐一样的消费