

烧烤培训到唐源 唐源送配方送视频送光盘减学费

产品名称	烧烤培训到唐源 唐源送配方送视频送光盘减学费
公司名称	西安唐源餐饮管理有限公司
价格	1280.00/项
规格参数	唐源餐饮:烧烤培训
公司地址	西安市经济技术开发区凤城九路海荣名城45幢1单元10904室
联系电话	029-88663202 15202939186

产品详情

烧烤（barbecue），可能是人类最原始的烹调方式，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（多为肉类）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。烧烤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，烧烤通常是小至家庭，大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。烧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，间接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，中国地木炭共有三种适合烧烤。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，果木就是，苹果，[梨](#)，山楂等的硬质木材烧烤地味道比较好，而杂木包括杨，槐，松等其它软木烧烤味道一般。

唐源餐饮[烧烤培训](#)

，名厨任教，手把手教学，让每个学员都有独立的实际操作机会，秘制配方全部传授，保证在校学会，回家即可开店挣钱。唐源保证，免费试学试吃，味道不正宗不收费，学员学不会退学费。8月大优惠，现在报名可立减学费380元，还可再送一项，优惠多多，赶快报名吧！