

# 纸上烤鱼培训 铁板烧烤培训 江西食顶香小吃培训

产品名称	纸上烤鱼培训 铁板烧烤培训 江西食顶香小吃培训
公司名称	南昌食顶香餐饮管理有限公司
价格	500.00/件
规格参数	学校:南昌食顶香小吃培训学校 培训课件:随到随学 培训方式:手把手教学
公司地址	南昌市西湖区建设西路659号(家电大市场正门对面,洪城客运站沿建设西往西500米左右即到)
联系电话	0791-86599586 18970986383

## 产品详情

南昌食顶香小吃培训学校是一家特色小吃培训、餐饮咨询与策划服务等为一体的综合性餐饮发展企业。开展“店面直营”、“小技术培训核心业务,在中国大陆设立华北、华东、华南三大集运营管理,技术培训,服务支持,产品研发等多功能为一体的运营管理服务基地,业务拓展和后期运营服务的坚实基础。

南昌食顶香烧烤特色:

烧烤可以说是说人类最原始的熟食烹调方法,把肉食、素食放置在靠近热干空气中一个比较接受燃料源的地方加热食物直到可食用为止,一般情况来说,拿来烧烤的食物多为肉类,所以台湾人称之为烤肉;烧烤发展至今,有许许多多的火烤方式,烧烤方式也越来越多样化,各式各样的烧烤架、烤炉、烧烤酱等等。越来越多人将烧烤作为娱乐或者是生意来经营。

培训内容:

1、烧烤原材料的采购和加工处理

2、各种烧烤酱汁用料的调制:麻、辣、鲜、香等南北各种口味的配制和各种烧烤汁、麻辣汁、咖喱汁、腌酱汁、蒜蓉汁、香辣汁、香辣油的处理,烧烤盐、烧烤材料调制。

3、传授各地烧烤风味的制作:炭烤生蚝、炭烤青口、烤鱿鱼、特色烤鱼;

传授各种肉类、海鲜类、等各种烧烤材料的加工处理和串制技术。

传授各种时令蔬菜、水果的加工处理和串制技术，香味浓郁、辣而不燥、外皮香脆、肉质鲜嫩、还具有独特的焦香味和浓郁的料香味，回味无穷，百吃不厌。

烧烤原材料的品种有：

牛肉串、五花肉串、鱿鱼串、鱿鱼须、肥牛、鸡腿、鸡尖、鸡中翅、鸡菌、鸡爪、韭菜、花菜、小白菜、紫茄子、生烤玉米、鲜鱿鱼、海虾、猪鞭、香菇、金针菇、凤尾菌、木耳、豆腐干、生烤青椒、火腿肠、腊肠（香肠），鹌鹑鸟，

特色烤鱼：罗非鱼 荷花鱼 鲤鱼

烧烤工艺：

- 1、烧烤的原料及香料的特点及作用
- 2、烧烤原料的识别、鉴定、加工及运用。
- 3、调味料、调味酱的制作方法
- 4、蔬菜类烧烤原料的预处理
- 5、肉类烧烤原料的预处理
- 6、鸡类烧烤原料的预处理
- 7、鱼类烧烤原料的预处理
- 8、海鲜内烧烤原料的预处理
- 9、其它类烧烤原料的预处理
- 10、火候的把握技术
- 11、不同地区味型、味道的调制技术
- 12、烧烤原料的保管、保鲜技术
- 13、烧烤店的选择技巧。
- 14、开店的注意事项及成功法则。

培训时间：

不限学习时间，学会为止，一般4天左右，根据各人情况而定。随到随学。

每天开课时间：9：30 - - - 16：00 周末节假日照常上课，(春节除外)

优惠活动:2000元任学三样 2800元任学五样(当天成功报名再送一项) 培训期间提供住宿 包早中晚三餐  
包所学所有材料费 技术转让费 工本费 包教包会 时间不限制 学会为止 一次性收费 中途没有其它任何费用  
协助开业指导 技术跟踪服务 欢迎前来参观考察了解 品尝口味 满意再学!!!

公司名称：南昌食顶香美食培训学校

电话：0791-86599586

手机：18970986383 18970952865

QQ：1716404153

微信号:18970986383

邮箱：1716404153@qq.com

网址：www.shidx.com

来校路线

温馨提醒：提前预约有专车来接或凭票报销来校路费。

南昌火车站（客运站）：坐公交29路到"洪城客运站"站下车。

南昌西站（高铁站）：坐高铁1号大巴到“洪城大市场”站下车或高铁一线快速巴士到“洪城客运站”下车。

南昌机场（昌北机场）：机场2路到"民航大酒店"站下车。

徐坊客运站：坐公交29路到"洪城客运站"站下车。

青山客运站：坐公交1路到“自来水公司”站下车转公交29路到“洪城客运站”下车。

昌南客运站：坐公交218路到“华东商贸城”站下车。

地址：南昌市西湖区建设西路659号（家电大市场正门对面，洪城客运站沿建设西往西500米左右即到）