

# 东莞长安虎门学烧烤的地方

产品名称	东莞长安虎门学烧烤的地方
公司名称	东莞市同源膳食管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	东莞市樟木头镇柏地社区帝雍园商业街二期二楼A03号
联系电话	400-895-3133 13620098165

## 产品详情

烧烤，一直以来都是各地宵夜摊档的主角，大到几百平米的烧烤店铺，小到一个手推车的烧烤摊点，大都围着食客在等待，用木炭烤出来的成品，格外焦香酥脆，回味无穷。烧烤这种烹调方式，根源自哥伦布来到美洲大陆时第一个遇到原居住民族，该民族叫阿瑞瓦克族（印第安人），在北、中、南美洲都有其踪影，如现在美国的佛罗里达州、巴西的南大河都能遇到其族民。

烧烤在巴西的发展达到极点，烧烤在巴西的南大河地区已经有超过200年的历史。牧牛郎们一边扎上一大块肉，放进一个被火围绕着的洼中、一边侃侃而谈他们在土原上的历险。这个就是我们直接把肉类置于火烧烤的原本方式。而在乌拉圭和阿根廷的部分地区、这大片土原地区，处于食物丰盛地带，又孕育出典型的南美洲式调料，这就更加多姿多采了，烧烤是他们较实在的用餐方式：一柄利刀、一堆火、一些木条、一大块肉、再加上一点粗盐，还有一些调料，就能饱餐一顿。

随着社会文明的展，烧烤早已经从当初的原始做法演变成为多种多样，规模也由当初小型模式变化成多种模式，口味和外观也多彩缤纷起来。现如今，街头烧烤，烧烤店，排起长队，做烧烤的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烧烤店的真实场景，让人忍不住品尝。

### 一、基础学习

- 1、烧烤各种烤法技术大全概述。
- 2、原料、配料、设备、工具、机器、认识鉴别、操作要领。
- 3、原料、配料、设备、采购方案、及较低合格。
- 4、原料存放、保鲜技术。
- 5、烧烤菜系串制、肉类切法、海鲜处理培训。

- 6、烧烤肉类、海鲜腌制技术培训。
- 7、烧烤实际烤制培训（师傅一对一指导）。
- 8、配料采购指南。
- 9、开店流程及装修指导。

## 二、实操练习

- 1、蔬菜肉类原料刀工练习。
- 2、各类原料预处理方法。
- 3、烧烤腌制技术。
- 4、肉类腌制技术。
- 5、鱼类腌制、烤制技术。
- 6、海鲜类腌制技术。
- 7、青菜类串卷制作技术。
- 8、特殊品种串卷制作技术。
- 9、碳烤茄子蒜蓉调制技术。
- 10、生蚝酱料调制技术。
- 11、烤脑花技术。
- 12、特制烧烤酱、烧烤汁调制技术。
- 13、烧烤油料香料配方。
- 14、烧烤的撒料配方。
- 15、碳烤炉烤制技术。
- 16、无烟燃气炉烤制技术。
- 17、烧烤设备清理及维护。
- 18、锡纸烤蔬菜、贝类、海鲜烤制技术。
- 19、铁板烧烤技术（铁板鱿鱼、铁板鸡杂、铁板烤鸭）。
- 20、各地风味调制培训。