

夜宵烤串培训 正宗炭火烧烤培训

产品名称	夜宵烤串培训 正宗炭火烧烤培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	1000.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

主要经营餐饮培训小吃。这里专业，这里优惠，这里生活服务齐全，我们的服务有：长沙早餐技术培训，长沙小吃培训，长沙冷饮小吃培训，早餐粉面技术培训，卤味小吃技术培训，湖南特色菜技术培训！欢迎前来考察！

湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩。师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油焦而不糊，嚼劲十足；牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味，牛油是牛胸尖上的一点肥肉，较稀少，烤好后的牛油焦黄多油，细细嚼起来有劲儿；牛肉趁热吃，细嫩汁水饱满；黄喉薄而脆，十分爽口；掌中宝脆而入味，黄骨鱼外焦里嫩得叫。串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。随着社会文明的民展，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。湘西小串培训项目：1. 荤类：烤鸭掌、烤鸡脚、烤鸭舌、烤鱿鱼须、烤牛筋、烤鸡胗、烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨、烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等；2. 素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐、烤韭菜、烤黄瓜、烤四季豆等。湘西小串培训项目内容：1. 湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；2. 白肉与红肉的腌制技巧与刀工手法；3. 素菜的处理方法及刀工手法；4. 湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；5. 食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；6. 各个品种系列的湘西烧烤做法讲解。

早餐面点类——

馒头，烧麦，花卷，肉包，小笼包，馄饨，灌汤包，小笼包，钵子糕，米花糕，生煎包，叉烧包蒸饺，水饺，煎饺，油条，芝麻球，现磨豆浆，绿豆粥，营养粥等；

早餐粉/面类——

牛肉粉，羊肉粉，猪脚粉，鹅肉粉，鸭血粉丝，原味汤粉，鱼粉，卤粉，螺蛳粉，长沙米粉，桂林米粉

，炒码粉，湖南米粉，酸辣粉，砂锅粉，土豆粉，冰凉粉，凉面，凉皮，炸酱面，重庆小面，骨粉，米线，肠粉，手工面等；

早餐饼类——

梅菜扣肉饼，卤肉卷，手抓饼，‘肉夹馍，酱香饼，葱油饼，糖油粑粑，千层饼，武大郎烧饼，荆州烧饼/锅盔，红豆饼，公婆饼，土家掉渣饼，老家肉饼，酥油饼，馅饼，南瓜饼，葱油粑粑，鸡蛋灌饼，金华酥饼，羊肉泡馍，锅贴，黄桥烧饼等；

快餐类——

浏阳蒸菜，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，快捷菜，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐小炒，特色炒饭等，竹筒饭，隆江猪脚饭，沙县小吃等；

特色菜类——

平锅跳水鱼，干锅鸭头，石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，九子香辣蟹，重庆/四川火锅、特色干锅，神仙鸡，跳跳蛙，特色菜，湘菜技术，石锅拌饭，杂烩海鲜火锅，柴火鸡，柴火鱼，纸包鱼，重庆鸡公煲，吊锅菜，瓦罐汤，萝卜牛杂，三下锅等；

夜宵烧烤类——

木炭烧烤，无烟烧烤，特色烧烤，烤生蚝，海鲜烧烤，辣卤海鲜（新），特色烤猪蹄，开心花甲，锡纸烧烤，铁板烧，麻辣烫，串串香，砂锅粥，长沙口味虾，油炸小吃，风味龙虾，唆螺，烤锅巴，锡纸脑花，炒粉炒饭等；

卤水类——

绝味鸭霸王，酱板鸭，卤菜，果木烤鸭，热卤，桂花坛子鸡，神仙鸡，盐焗鸡，夫妻肺片，卤海鲜，卤龙虾，平江香干，德州扒鸡等；

小吃类——

铁板鱿鱼，铁板豆腐，印度飞饼，脆皮玉米（新）酸辣粉、串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜，凉拌菜，奶茶，冰糖葫芦，糯米蛋，棉花糖，水果沙拉，三鲜豆皮，虾扯蛋，黄金玉米汁，火爆油炸排骨，冷锅串串，炸锁骨，冰糖烤梨，烤鸟蛋，干蹦鸡，麻辣菜，烤翅系列，长沙炸香肠，鸡翅包饭，寿司等；

冷饮甜品类——

台式/港式/韩式奶茶店技术，广式糖水/台湾冰粥，寿司技术，鲜榨果汁，现做冰淇淋，香港鸡蛋仔，爆米花，炒酸奶，蛋挞，台湾香酥鸡块，甜品，手工酸奶，绿豆冰沙，港式炖品，炸鸡汉堡，豆腐花等；

糕点蛋糕系列——

戚风蛋糕，海绵蛋糕，桃酥，曲奇，果子排，榴莲酥，叉烧酥，甜(咸)吐司，丹麦面包，鸡蛋散子，酥麻花，软麻花，蜂窝玉米，蛋挞，酥皮蛋挞，酥油饼，马蹄糕，马拉糕等。

