

正宗土耳其特色烤肉拌饭培训

产品名称	正宗土耳其特色烤肉拌饭培训
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

正宗土耳其特色烤肉拌饭培训 特色烤肉饭小吃技术学习，土耳其烤肉饭在哪能学到？特色快餐米饭鸡排饭卤肉饭怎么做好吃？西安在哪能学小吃技术？红星鹏飞小吃培训中心土耳其烤肉拌饭学习内容：原材料的选择，酱料、调料的配比，肉的腌制技术，肉的穿制技术和烤制技术，肉的片制技术，配菜的搭配技术，土耳其烤肉拌饭成品的制作。

土耳其烤肉培训内容：1、烤肉原料的选材；2、烤肉的香料配方及酱料腌制；3、烤肉制作过程和技巧；4、烤肉调味技术要领。

烤肉拌饭特点1、制作快速，可视性强：边转边削边吃，烤肉在光照作用下，肉质鲜嫩，色泽油亮，香嫩可口，不油腻，营养均衡，其酱红肉色，香气四溢的烤肉柱，令闻者口水欲出，食者口味留香。2、消费群体广：适合社会各层次、各年龄段消费群体，土耳其烤肉带来美食新突破，在传统美食的基础上为大众带来视觉和味觉的享受。3、独特特制配方：无论是腌料还是烧烤料，皆是特制配方，烤出来的肉质香味浓郁、口感细腻，让人吃过不忘，成为当今的时尚美味。4、口味多样化：土耳其烤肉摒弃模仿者制作工艺粗糙，用料简单，口味单一的缺点，用特制配方，烤出一种独特的焦香味和浓郁的料香味，让人百吃不厌。

所有项目一次性收费、中途无任何费用、三年技术保证。随到随学、不限学习时间、学会为止、现场实践操作学习。

想创业，找红星鹏飞教学理念：诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开

班，专业技师手把手教学。教学优势：1、专业技师手把手教学，2、免费提供开店指导3、终生免费技术升级 长沙红星鹏飞小吃培训技术学校，提前联系即可随到随学，常年招生！