

巴西秘制烤五花肉培训 学做巴西秘制烤五花肉

产品名称	巴西秘制烤五花肉培训 学做巴西秘制烤五花肉
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韶山路口
联系电话	15674872431

产品详情

长沙秘制巴西烤五花肉技术培训 学做巴西秘制烤五花肉

秘制五花肉

五花肉（又称肋条肉、三层肉）位于猪的腹部，猪腹部脂肪组织很多，其中又夹带着肌肉组织，肥瘦间隔，故称“五花肉”。这部分的瘦肉也最嫩且最多汁。五花肉一直是一些代理性中菜的最佳主角，其色泽枣红明亮，芳香扑鼻，板酥肉嫩，入口酥烂肥嫩，风味独特。秘制五花肉它以色泽红艳，肉质细嫩，味道醇厚，肥而不腻的特色，被誉为“天下美味”而驰名中外。巴西秘制五花肉是长沙红星鹏飞餐饮管理有限公司研发，采上等肉排，先分割清洗后。加入特制腌料腌制8小时以上使五花肉充分入味。口感及其独特。风味特点：色泽略红，柔软淡香，为宴席常用菜肴，更是家常风味美食。秘制五花肉含有丰富的优质蛋白质和必需的脂肪酸，并提供血红素（有机铁）和促进铁吸收的半胱氨酸，能改善缺铁性贫血。味甘咸、性平，入脾、胃、肾经；补肾养血，滋阴润燥；

培训种类 秘制烤五花肉

培训课程

1) 五花肉的原材料选材

2) 五花肉的腌制

3) 实际操作秘制五花肉烤制全过程

4) 学员自己反复练习所学的课程，一直练习到熟练满意为止。

5) 传授开店选址技巧、经营管理技巧、成本核算方法、采购技巧等。

培训时间 根据个人掌握情况而定，不限制学习时间，学会为止，包教包会，一般2-3天可学会。