

湖南土耳其烤肉培训 学土耳其烤肉

产品名称	湖南土耳其烤肉培训 学土耳其烤肉
公司名称	南京百勺味餐饮管理有限公司
价格	888.00/个
规格参数	微信同号:微信同号
公司地址	全国
联系电话	18374888225 15895908183

产品详情

【湖南土耳其烤肉培训详情】

土耳其烤肉现已成为一种遍布街头的休闲快餐主流食品之一。那壮观的烤肉柱、四溢的香气充满了大街小巷、商场、饭店、车站、游乐场所、居民区，已成为欧美街头一道亮丽的风景线。其经久不衰火爆场面令人叹为观止，流连忘返。

土耳其烤肉培训项目介绍

对于现在越来越多渴望创业的人来说，一个盈利稳定，投资小的项目，是很多人都会选择的。土耳其烤肉是集这些优点于一身，因而，受到消费者的欢迎，深受消费者喜爱。好项目、创业无忧!

土耳其烤肉培训内容

肉腌制料、中药卤水、土耳其汁、土耳其一点香、烤制料、肉内处理、刀工

土耳其烤肉学习方式

按照土耳其烤肉标准的比例配方，老师一对一教学，学员亲自动手操作，反复练习，直到做出学员满意的口味为止，不限定学习时间。

餐饮培训小吃技术中心

联系人：陈杰老师

小吃创业热线：183.7488.8225

小吃创业微信：18374888225

打工不如自己创业，俗话说，学会一个技术，

致富整个家庭

学两个技术送两个技术

后续服务支持

- 1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;
- 2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务;
- 3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

土耳其烤肉做法简述

土耳其烤肉的主要原料是牛肉、羊肉或鸡肉。在肉中加入适量的盐、酸奶、牛奶、洋葱等后搅拌，再抹上油，最后用一根粗大的铁棍将肉一片片地穿起来，做成一个巨大的肉团。厨师不停地转动铁棍进行烧烤。当靠近烤炉一侧的肉烤熟后，厨师就把这一侧转过来，用一把长刀将上面的肉一片片地切下来。切下来的薄肉片用托盘上的油搅拌之后即可食用。转烤肉比较干，烤时火候很重要。

土耳其烤肉的起源故事

土耳其烤肉即“旋转烤肉”，以牛羊肉，鸡肉，鱼肉为食材，是上世界三大菜系之一。

土耳其烤肉快餐起源于古老的土耳其帝国宫廷烤肉宴会，后流传至民间，因其制作方式简便、快捷、味道鲜美独特而蔓延整个中东地区，二十世纪六十年代传入欧美，经不断改进和规范，形成一套完整、简便的加盟经营体系，现已成为一种遍布街头的休闲快餐主流食品之一。

土耳其烤肉的营养价值

- 1、肉类含蛋白质丰富，一般在10-20%之间，瘦肉比肥肉含蛋白质多。
- 2、肉类食品含蛋白质是优质蛋白质，不仅含有的必需氨基酸全面、数量多，而且比例恰当，接近于人体的蛋白质，容易消化吸收。