

长沙海鲜烧烤培训 烤海鲜培训学习班

产品名称	长沙海鲜烧烤培训 烤海鲜培训学习班
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

长沙海鲜烧烤培训 木炭海鲜烧烤培训学习班 长沙海鲜烧烤培训
红星鹏飞专业厨师培训 红星鹏飞专业早餐培训 红星鹏飞专业卤味培训
红星鹏飞专业小吃培训 红星鹏飞专业夜宵小吃培训
红星鹏飞专业西点小吃培训 哪里可以学海鲜烧烤 哪里能学海鲜烧烤

海鲜烧烤

生蚝、扇贝的营养价值

生蚝学名牡蛎，贝类软体生物，其肉营养丰富，鲜味可口，是宴席上乘菜肴，制成干货蚝豉，是送礼佳品，提制成蚝油，是调味极料。壳、肉、油皆可入药，明李时珍《本草纲目》有载：“牡蛎肉甘温，多食能细洁皮肤，治虚弱，解丹毒”。民间有蚝肉煲汤治风火牙痛，虚火上升，消暑清热饮食疗法。

海鲜烧烤经营特点

海鲜食品一向是受人们欢迎的食物,其丰富的蛋白质、低胆固醇、各种微量元素,与肉类相比对人的营养和健康更为优越。更有许多海鲜食品,包括生蚝、龙虾、海胆、海参、鱼卵、虾卵等等,因为富含锌、蛋白质等营养素,都有壮阳、强精的效果。民间食用海鲜四法:

熟食法:一般采用煮、蒸、炖、炒、煎等法,将鱼虾等烧成各种菜肴,并常用鲜料配以腌腊食品同蒸或同炖。

生食法:用活的河虾,洗净后用酒、糖、姜末等浸上片刻,就可生食,俗称“醉虾”;还有牡蛎肉也生食,食时蘸少许酱、醋、姜末等等,其味均鲜美可口。

干腊法:如将鲜黄鱼剖开晒干,就是著名的“白鲞”,味鲜美可口;或将墨鱼(俗称“乌贼”)割去海螺峭晒干,叫“明脯”。这种干腊海鲜,不但可以久藏,并且别有风味。

腌食法:利用食盐或酒糟制作海货,用缸储存作为常年菜肴,如将整只蟹浸腌数天,即可食用。

高温碳烤:细菌大都很怕加热,所以烹制海鲜,一般用急火馏炒几分钟即可安全,螃蟹、贝类等有硬壳的,则必须加热彻底,一般需煮、蒸30分钟才可食(加热温度至少100℃)。与醋、蒜同食,食后饮用姜茶。生蒜、食醋本身有着很好的杀菌作用,对于海产品中的一些残留的有害细菌也起到了一定杀除作用。海产品性味寒凉,姜茶性热,食用海产品后可中和寒性,提高肠道免疫力,有效预防食用后的不适!

培训详情

培训内容

烤海鲜：豪华烤鲍鱼仔 蒜蓉烤生蚝 蒜蓉烤扇贝 鸡汁烤生蚝 香辣扇贝 香

培训课程

1.讲述的烤海鲜发展史及基础理论知识制。

2.烤海鲜酱料的制作技术与技巧。

3.开海鲜配菜的制作技术与技巧。

4.炒海鲜的的制作流程与方法。

5.未出售完的海鲜养殖方法。

6.烧烤炉的操作工艺讲解、注意事项。

7.开店的选址、店面设计、经营管理技巧。

培训费用

元，包教包会中途不再收费，根据个人能力不限制学习时间，学会为止。一般3-5

市场前景

烤海鲜烧烤也已成为全世界使用最广泛的烹调方式之一，无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点到处可见，由于它的香味及不同口味的调料，诱使着人们的食欲，再加上众多的可烤事物取之不尽，用之不竭，使烧烤有着经久不衰的市场。广泛的消费群体和深厚的市场基础，使得整个烧烤市场正处于发展期。

利润分析

烧烤以手工生意为主，根据规模大小，如小规模摆摊经营只需1-3人占地2平方米，竹签、盆子、塑料盆等采购简单，所用原料各地市场有售，300元投资即可，大规模开店则需投资8000-50000元不等。

炭烤、电烤、油炸、铁板烧等均可（木炭烤）。效益分析以每人每天备料、穿串、烤制到出售400串计算，以不同品种不同零售价计算，平均每串售价0.8元，收入320元，材料成本只占营业收入的22%即70元，而日净利润为320-70-其它费用30元=220元，月纯收入为6600元。

在长沙红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练，就是学有所成、学以致用！成功创业才是硬道理！好技能，才是运营的硬道理；好校园，才是培养人才的乐土；好师资，才是学习的方程式：实操，重复操练，才能让学员把握到好技能。还要向学员讲解终端运营中言语行为的一致性和情感化，以及文明理念的统一作为

运营训练的重中之重，把运营理念的实效方法和东西不折不扣地实践到每个学员旁边。2018年红星鹏飞厨师培训学校餐饮训练重拳出击！要给就把较好的给学员！

好消息：欢迎各位创业朋友前来报名，任意学习六个项目，告别打工，小本创业。[红星鹏飞] 提前与唐老师预约1人学费可以两个人来学