

# 湖南岳阳烧烤技术培训 学习岳阳烧烤技术

产品名称	湖南岳阳烧烤技术培训 学习岳阳烧烤技术
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

<b>学习内容</b>	1、各类原料刀工练习。 2、各类原料预处理方法。 3、肉类腌制技术。 4、鱼类腌制技术。 5、海鲜类腌制技术。 6、青菜类串卷制作技术一系列等等。
<b>学习品种</b>	烧烤荤菜类：肉串、脆骨、牛肉串、牛肉丸、羊肉串、鸡爪、鸡翅、鸡腿、鸡胗、鸡肉串等、鲫鱼、龙虾等.....烧烤海鲜类：基围虾、生蚝、鱿鱼等.....烧烤素菜：香干子、脆皮豆腐、韭菜、茄子、玉米、辣椒等.....
<b>学习过程</b>	来电咨询--学校实地考察--项目咨询—签订合同—开始学习—学习选材—老师指导实践学习（包含：切工、腌制、冷饮调配、面粉发酵、酱料调制、高汤制作、秘方配置等，依据项目不同，教受内容不同）--结业考核

## 学习时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般一周左右，视个人情况而定。公司承诺：100%传授正宗配方；100%现场实践学习；三年以内免费技术更新升级（具体以实际情况而定）；100%包教包会！