

烧烤技术培训好学校加盟费

产品名称	烧烤技术培训好学校加盟费
公司名称	贵州飘味香餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省贵阳市经济技术开发区黄河南路84号1层3号（注册地址）
联系电话	18785103813

产品详情

烧烤本身也成为一种多人聚会休闲娱乐方式或者是生意。不论在中国还是整个亚洲、美洲和欧洲，烧烤通常是小至家庭，大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。一般以肉食为主，在现今烧烤也越来越多样化，蔬菜、烤鱼等层出不穷，味道也是深受人们喜爱。不少餐厅也发展出室内烧烤的用餐型式，在亚洲如日本、韩国和台湾等地，称之为烧肉店，也就是在室内每人座位前有建在桌子当中的烧烤架，放上木炭，架上网架或栏架让消费者自行将生肉烤熟的方式。虽然烧烤主要指烘烤肉类，但今日可烘烤的食材相当多种，可说是任何食材包括有蔬菜、水果等都可以烘烤，亚洲常见的还有豆腐、香菇、青椒等都是烧烤时常见的。纯香料，花椒，辣椒炒制底料，无任何色素防腐剂添加。炒制烧烤底料，炒制烧烤油料任您选，爆炒，清炒均教学。让您学习独家的秘制四川烧烤技术和口味，欢迎前来免费品尝，让您的产品在市场上竞争时不容易被复制，做独家口味！吃您没吃过得，特殊口感，让您无法拒绝的色四川特色烧烤。做法步骤：主料：

新鲜的猪肉，牛肉，羊肉，鸡肉，鹅肉，蛙肉，蔬菜，鱼类等辅料：十三香100克，味精（鲜度99%）70—90克，精盐36克，秘制油、特鲜1号1包，生姜香葱各40克，白糖7克，松肉粉25克，红薯淀粉250克。做法：1、上述原料（除蔬菜类）拌均匀后腌脆20分钟穿串待烤2、先将应烤的肉、蔬菜洗净，然后把肉切成2-4厘米长、宽0.8厘米的方形肉条（也可自定）：排骨根据你地市价自定切块定价；鱼打鳞后破开清除肚肠洗净切成长12厘米的块或长不限的全鱼：藕以穿生藕3、然后竹签穿成串：肉穿成丁字形：鱼、茄子等大串每串用两根签子4、生火：先将烤炉清理干净放好，加入木炭（栗炭）点燃，放炭充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚度为1.5-2厘米高的火层。5、烤制：将食品串放在炉面上，凡是肉、排骨类的直接刷油（两面都刷）烤制，再翻来覆去地烤。串子看上去油泡翻滚，颜色变白变黄表示成熟，鸡爪等应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破口刷油烤至焦黄，里面没有血水溢出表示成熟。烤制时间长短应根据火候大小，串子品种而定，但千万不能烤焦。边烤边刷油，待食物烤到九成熟时及时撒上辣粉、孜然角或粉。6、刷上油，稍烤一下既可起炉出售，不吃辣的不加辣粉。有什么不清楚的随时问李老师哦

或者想搭配其他小吃都可以问我的哦

电话微信都可以

