

长沙学特色烧烤培训都是在红星鹏飞培训

| | |
|------|-------------------------|
| 产品名称 | 长沙学特色烧烤培训都是在红星鹏飞培训 |
| 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

长沙学特色烧烤培训都是在红星鹏飞培训

烧烤这种烹调方式，根源自哥伦布来到美洲大陆时较好个遇到原居住民族，该民族叫阿瑞瓦克族（印第安人），在北、中、南美洲都有其踪影，如现在美国的佛罗里达州、巴西的南大河都能遇到其族民。烧烤在巴西的发展达到极点，烧烤在巴西的南大河地区已经有超过200年的历史。牧牛郎们一边扎上一大块肉，放进一个被火围绕着的洼中、一边侃侃而谈他们在土原上的历险。这个就是我们直接把肉类置于火烧烤的原本方式。而在乌拉圭和阿根廷的部分地区、这大片土原地区，处于食物丰盛地带，又孕育出典型的南美洲式调料，这就更加多姿多采了，烧烤是他们实在的用餐方式：一柄利刀、一堆火、一些木条、一大块肉、再加上一点粗盐，还有一些调料，就能饱餐一顿。

在长沙红星鹏飞餐饮培训，就是学有所成、学以致用！

成功创业才是硬道理！

好技术，才是经营的硬道理；好学校，才是培养人才的乐园；好师资，才是学习的方程式；实操，反复练习，才能让学员掌握到好技术。

还要向学员讲解终端运营中语言行为的一致性和情感化，以及文化理念的统一作为运营培训的重中之重，把经营理念的实效方法和工具不折不扣地实践到每个学员当中。

2019年红星鹏飞餐饮培训重拳出击！要学就把好的给学员！

要学就要学专业的产品！

培训内容：

1.烧烤技术理论讲解

- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.原料存放、保鲜技术
- 5.配料存放和配置技术
- 6.各类原料预处理方法
- 7.烧烤腌料的调制技术
- 8.烧烤酱的熬制技术
- 9.烧烤海鲜酱的制作
- 10.菜品的串制技术
- 11.各式味碟制技术
- 12.各类菜品的烤制技巧
- 13.菜品搭配禁忌
- 14.开店选址和促销指导
- 15.调料价格和采购渠道

烧烤种类

肉类：兔肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠

等骨类：脆骨、羊排、牛排、鸭腿、鸡腿、鸡翅根、鸡翅尖

、鸡爪等水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹、鲍鱼、海星

等熟食类：鸡蛋、火腿、热狗、鹌鹑蛋、年糕

等蔬菜类：辣椒、土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、香菇、金针菇等烧烤培训时间

一般3到4天左右，视个人情况而定，学会为止