

# 脆皮烤五花肉技术培训 烤五花肉培训

产品名称	脆皮烤五花肉技术培训 烤五花肉培训
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

### 脆皮烤五花肉技术培训 烤五花肉培训

巴西秘制五花肉，将烧烤的传统工艺和中餐现代技术相结合，在保证肉原有的基础上，很大程度上简化了制作流程，提升了口味，形成了风味独特的巴西秘制五花肉。烤肉味香飘万里，入口酥烂肥嫩，不油不腻，风味独特。食此菜时，满屋飘香，入口酥烂肥嫩，风味独特。若配葱白、青菜，香菜甜面酱进食，口味更佳。

巴西秘制烤五花肉非常重视健康和营养，对食品的选材、加工、制作的过程进行了严格的把关，不仅选用新鲜优质的食材为原料，同时还坚持不使用任何的食品添加剂，这样制作出来的烤五花肉拥有着纯正自然的口味以及丰富的营养成分，因此受到了人们的交口称赞。烤五花肉合作的经营者不需要经验，不需要聘请专业大厨，简单化、标准化流程，完善、完整的核心技术，让创业者7

天左右轻松掌握。

巴西烤五花肉学习内容：

1.讲述巴西烤五花肉的发展史及基本常识。

2.设备器具认识及维修。

3.特色调味粉和美味飘香酱的配制及加工。

4.基本手法与技巧。

5.制作的操作练习。

6.设备采购途径与经营模式。

7.投资预算分析，经营方法与技巧。