

# 烤羊排技术培训 烤羊排配方培训

产品名称	烤羊排技术培训 烤羊排配方培训
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

### 烤羊排技术培训 烤羊排配方培训

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。正宗烤全羊烤羊排培训速成班

羊肉它既能御风寒，又可补身体，对一般风寒咳嗽、慢性气管炎、虚寒哮喘、肾亏阳痿、腹部冷痛、体虚怕冷、腰膝酸软、面黄肌瘦、气血两亏、病后或产后身体虚亏等一切虚状均有治疗和补益效果，较适宜于冬季食用，故被称为冬令补品，深受人们欢迎。

由于羊肉有一股令人讨厌的羊膻怪味，故被一部分人所冷落。其实，一公斤羊肉若能放入10克甘草和适量料酒、生姜一起烹调，即能够去其膻气而又可保持其羊肉风味。

### 烤羊排实际操作内容

- 1、烤羊排&烤羊腿的原料、配料的选取、初加工与保存。
- 2、各种香辛料的作用及分类，香辛料包的选材、配方、配比及调制。
- 3、烤羊排&烤羊腿等主料及配料的全部制作流程。
- 4、学员实践学习烤羊排&烤羊腿的制作工艺及管理流程。
- 5、复习制作技术，独立完成产品的制作。

### 培训时间

不限制学习时间。包教包会，学会为止。一般3天左右，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；100%支持免费技术升级；100%包教包会！让每位学员高高兴兴的来，开开心心的走！

学习过程：

师傅亲手操作并口头指导，学员边看、边听、边记、边学。

学员亲自操作，师傅旁边指导。

学员及师傅均认为掌握相关技术方可结业。

理论指导开店经验及相关注意事项。

提供学员所需采购设备及原料的供应市场。

长沙红星鹏飞培训项目有：小吃培训，早餐培训，卤味熟食培训，湘菜培训，特色菜培训，炒菜培训，干锅培训，火锅培训，夜宵培训，蒸菜培训，冷饮奶茶糖水甜品，西点蛋糕面包培训