

# 贵州烧烤培训 贵州木炭烧烤培训

产品名称	贵州烧烤培训 贵州木炭烧烤培训
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

贵州烧烤培训 贵州木炭烧烤培训

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。

培训内容

烤肉串系列：里脊肉串，五花肉；

烤鱼系列：鲫鱼；

烤鸡系列：鸡翅中、鸡腿、翅尖、鸡爪；

烤蔬菜系列：韭菜、金针菇、四季豆、茄子、玉米、香干；

烤海鲜系列：烤生蚝、鱿鱼等。

培训课程

- 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工。
- 2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。
- 3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。
- 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。

- 6.培训花样水果串的制作和处理方法。
- 7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。
- 8.培训无烟烧烤技术。
- 9.培训调味盐、调味油配方与技术。
- 10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。
- 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。
- 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。
- 13.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 14.反复实践操作，熟练操作流程。

我们的培训由专业老师全程陪同学员实际操作，包教包会,教会为止,提供终身的技术指导.老师现场演示--  
-学员操作练习---开店所需设备介绍---实习操练---老师指导纠正---老师考核作品---介绍如何创业---利润  
分析.带您采购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作！

长沙红星鹏飞厨师培训学校厨师培训中心，有专业师傅，技术精湛，教学有方。学校环境优美，设备齐全，是你学习技术的场地，是您创业圆梦的摇篮。厨艺培训来长沙，要选就选红星厨师培训学校。红星厨师培训学校传授您正宗的技术，保证您学有所成，满载而归。