

青岛烧烤技术培训，山东烧烤技术培训

产品名称	青岛烧烤技术培训，山东烧烤技术培训
公司名称	城阳区薛书桥快餐店
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）
联系电话	15863078762

产品详情

青岛烧烤技术培训，山东烧烤技术培训

烧烤在现今大江南北，街头巷尾，随处可见。烧烤成为现代人小吃中必不可少的一道靓丽的风景。特别是在一天的繁忙后，现代人都喜爱在晚上到外面去放松一下，这时烧烤就成为了大多数人消遣的一种方法，烧烤已成为广泛的烹调方式之一，无论是街头巷尾，或是街边店面、校门、车站、码头、商场、旅游景点到处可见，由于它的香味及不同口味的调料，诱使着人们的食欲，再加上众多的可烤之物取之不尽，用之不竭，使烧烤有着经久不衰的市场。

羊肉串是近几年来流行很广的大众美食，基本没有淡旺季之分。烤羊肉串是新疆人喜爱的风味小吃，肉质鲜嫩，味咸辣，广受人们欢迎。

羊肉串是以新疆烤羊肉串为代表的普及性烧烤美食，基本是属于大众食品，有街头夜市的烧烤摊和烧烤和自助野炊种三种方式。羊肉串是近几年来流行很广的大众饮食，基本上没有淡旺季之分，如果在天气炎热的南方，冬天的生意要更好一些。

羊肉串烧烤培训，想要烧烤味道好，很大一部分原因在于酱料的制作和前期的处理，烧烤的种类多样，不同的菜品对于火候的要求也是不同的，所以做烧烤也不是简简单单就能做的完美，就能吸引大量的客户。

羊肉串培训课程内容:

1：羊肉挑选

第一步，主要系统学习如何挑选羊肉。这里重点学习羊肉的挑选方法、技巧等知识。

2：羊肉处理

第二步，主要系统学习如何处理羊肉。这里重点学习羊肉的清洗、改刀、腌制等知识。

3：穿羊肉串

第三步，主要系统学习如何使用竹签穿羊肉串。这里重点学习羊肉串的穿法、技巧等知识。

4：红油制作

第四步，主要系统学习如何使用调和油、辣椒粉、葱姜蒜、多种中药材等食材制作烤羊肉串专用红油。这里重点学习熬制方法、时间、火候控制等知识。

5：酱料制作

第五步，主要系统学习如何使用调和油、大蒜、生姜、花生酱、芝麻酱、盐、鸡精等食材制作烤羊肉串专用酱料。这里重点学习制作方法、技巧等知识。

6：烤羊肉串

第六步，主要系统学习如何使用碳火烤制羊肉串。这里重点学习羊肉串的烤制手法、技巧、时间、火候控制、放调料、撒粉等知识。

烧烤培训品种：

羊肉串，猪肉串，牛肉串，烤猪脆骨，牛板筋，烤板筋，烤面筋，烤肉筋，烤火腿，烤鸡头，鸡翅根，鸡脖，烤鸡爪，烤鸡翅，烤鸡胗，烤鸡心，烤羊腰子，烤羊鞭，烤黄花鱼，考罗非鱼，烤扇贝，烤生蚝，烤蚕蛹，烤玉米，烤面包片，烤辣椒，烤韭菜，烤金针菇，烤茄子，烤大蒜，烤土豆片，另外包括锡纸烤法。

青岛膳食派美食培训机构

联系人：谢智经理 电话+微信：158.6307.8762加此微信可以了解更多培训动态

咨询QQ：260.9025.898

青岛膳学派餐饮培训地址： 青岛市城阳区重庆北路93号（汽车北站往北200米）

烧烤羊肉串培训，成都飘味缘传授特色烧烤全套技术、各种口味腌制方法、以及各种香辣料配方、控制调料酱、烧烤汁、蒜蓉汁、泡海椒泡姜、腌酱汁、香草汁、味噌汁、蜜蜂汁及秘制汁、碳烤、无烟烧烤、电烤、铁板烧等全新的烤制技术以及创业赚钱的秘籍;全面学习各种菜品独特的刀法、串法、火候、酱料、烤料；由师傅一对一手把手训练，学员自己实际操作，直到完全掌握。

羊肉串烧烤培训，想学烧烤技术到成都飘味缘，资深老师教你烧烤怎么做？核心配方和做法腌肉技术，调料配方、烧烤技术培训。手把手教你创业、学技术、学技巧，让你踏实学到靠谱好技术，羊肉串烧烤培训来成都飘味缘餐饮学习我们不只仅仅教烧烤技术培训，并且还教您烧烤配料，烧烤设备的指导，使用，购买，价格等，欢迎您前来考察，品味！

