

锡纸烧烤培训 | 城阳学锡纸烧烤的地方

产品名称	锡纸烧烤培训 城阳学锡纸烧烤的地方
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

锡纸烧烤培训，青岛附近哪里有锡纸烧烤学

锡纸烧烤是将处理好的食物、材料等用锡纸包裹后放入电烤箱或火中烘烤。锡纸烧烤的特点是防止食物粘烤盘，还有食物烤制的时候有调料，馅料等怕散掉了用锡纸包上，并且防止水分流失，保持鲜嫩。艺芮嘉老师利用锡纸烧烤的优势，再结合自身独特的烧烤技术与配方。

将需要烤制的食物或事先腌制，或加入秘方调料，并掌握火候，使烤制成熟的食物在破开锡纸的那一刻香气扑鼻、肉汁鲜嫩。学员一对一操作，包学会。锡纸烧烤不管是海鲜、肉类、鱼类、还是蔬菜都保持原汁原味，色彩艳丽、汤汁香浓，真正做到了营养健康、绿色美味

??????????????

??????????

??????????????

??????????????158-6307-8762??????????

??????????QQ? 913144542

????????????????????????????????????

????????????????????????????????????

????????????????????????????????????93?

锡纸烧烤相比普通炭火烧烤更环保健康美味。通常用碳火和燃气炉来烤肉，很容易损害食物本身的蛋白质，在烤的过程中不小心糊掉的话还产生有害物质。锡纸在传递热量的同时，还能避免里面被包裹的食物被烤焦变干，防止水分流失，尤其是肉类。

锡纸烧烤不破坏肉及菜品的营养结构，适合人们身体对营养的需求并配以几十种中草药制成的调料，久食具有滋补、养生之功效。制作简便，赚钱轻松，我校传授正宗锡纸烧烤核心技术配方，不用请大厨，学成自己操作经营，自己配料及蘸料，省时省力