

烧烤培训短期速成技术班

产品名称	烧烤培训短期速成技术班
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

烧烤培训短期速成技术班

烧烤这种烹调方式，根源自哥伦布来到美洲大陆时第一个遇到原居住民族，该民族叫阿瑞瓦克族（印第安人），在北、中、南美洲都有其踪影，如现在美国的佛罗里达州、巴西的南大河都能遇到其族民。

烧烤在巴西的发展达到极点，烧烤在巴西的南大河地区已经有超过200年的历史。牧牛郎们一边扎上一大块肉，放进一个被火围绕着的洼中、一边侃侃而谈他们在土原上的历险。这个就是我们直接把肉类置于火烧烤的原本方式。而在乌拉圭和阿根廷的部分地区、这大片土原地区，处于食物丰盛地带，又孕育出典型的南美洲式调料，这就更加多姿多采了，烧烤是他们最实在的用餐方式：一柄利刀、一堆火、一些木条、一大块肉、再加上一点粗盐，还有一些调料，就能饱餐一顿。

培训要点

- 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.培训调味盐、调味油配方与技术
- 5.湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；
- 6.食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；
- 7.锡纸烧烤原料与基本工具设备的认识；
- 8.海鲜类与鱼的腌制技巧与刀工手法；

9.素菜的处理方法及刀工手法；

培训品种

- 1、炭火烧烤：
 - (1) 烤肉系列：烤脆骨、烤排骨、烤鸡爪、烤鸡翅、烤鸡腿、烤羊肉串、烤牛肉串、烤鸡柳、烤骨肉相连等
 - (2) 花样蔬菜串：烤海带、烤千张、烤土豆片、烤茄子、烤香菇、烤平菇、烤金针菇、烤黄瓜、烤藕片、烤玉米、烤韭菜等
 - (3) 烤熟食系列：烤火腿肠、烤奶油小馒头等
 - (4) 烤海鲜：烤鲫鱼、烤鳕鱼、烤生蚝、烤花甲、烤鱿鱼等
- 2、锡纸烧烤：
 - (1) 荤类：锡纸黄牛肉、锡纸排骨、锡纸鸡爪、锡纸猪舌、锡纸肉串、锡纸奥尔良翅中、锡纸牛蛙
 - (2) 鱼类：锡纸鲫鱼、锡纸草鱼、锡纸大黄鱼
 - (3) 海鲜类：锡纸花蛤、锡纸基围虾、锡纸螺丝
 - (4) 素类：锡纸金针菇、锡纸土豆、锡纸娃娃菜、锡纸粉丝、锡纸日本豆腐、锡纸豆角、锡纸韭菜
- 3、湘西小串烧烤：
 - (1) 荤类：烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨、烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等
 - (2) 素类：烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等