

烧烤小串培训的地方 烤小串技术培训班

产品名称	烧烤小串培训的地方 烤小串技术培训班
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

烧烤小串培训的地方 烤小串技术培训班

湘西烧烤以小串为主，味道上也大有不同，会放花椒和油辣子，口感上是麻、辣、香、脆、嫩！师傅会根据客人的需求来增减花椒量，十分贴心。小小的串串在炭火上烤得滋滋作响，烤好的牛油焦而不糊，嚼劲十足；牛肉趁热吃，鲜嫩肉汁饱满，黄喉入味脆而薄，咬上去更是咔咔脆响，食材保持着浓浓的土家风味，牛油是牛胸尖上的一点肥肉，较稀少，烤好后的牛油焦黄多油，细细嚼起来有劲儿；牛肉趁热吃，细嫩汁水饱满；黄喉薄而脆，十分爽口；掌中宝脆而入味，黄骨鱼外焦里嫩得叫。串串论手卖，品种不同，串的数量也不同。串绑好放冰柜，自己挑，非常时尚。

随着社会文明的民展，烧烤早已经从当初的原始做法演变成为多种多样，规模也由当初小型模式变化成多种模式，口味和外观也多彩缤纷起来。现如今，街头烧烤，烧烤店，排起长队，做烧烤的人应接不暇，被炙热的烤炉，烤得汗流浹背，家家烧烤店的真实场景，让人忍不住品尝。

培训品种

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

培训要点

1.湘西烧烤原料与基本工具设备的认识；

- 2.白肉与红肉的腌制技巧与刀工手法；
- 3.素菜的处理方法及刀工手法；
- 4.湘西烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；
- 5.食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；
- 6.各个品种系列的湘西烧烤做法讲解。

湖南长沙红星鹏飞小吃培训学校，一直靠着味道独特的名声招生12年之久，学员遍布全国各地、成功的学员也是比比皆是，尤其服务周到、包教包会、学会为止、一对一的讲解、手把手的传授、学员亲手操作、理论结合实际，每一位学员抱着希望而来，带着满意成果而归。我们将倾我所有，尽我所能，帮你成功，实现双赢