

三毛烧烤技术培训 岳阳烧烤培训班

产品名称	三毛烧烤技术培训 岳阳烧烤培训班
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

三毛烧烤技术培训 岳阳烧烤培训班

烧烤种类的多样性，加上不同消费档次的烧烤出现，烧烤市场的发展机遇更大，如果能够掌握一手一流的烧烤技术经营烧烤店，未来的餐饮业发展将会具有较大的潜力。但是想要经营一家烧烤店，不管规模的大小，都要先掌握专业的烧烤技术，有了技术，未来的经营才能顺利开展。

培训内容：

- 1.烧烤技术理论讲解
- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.原料存放、保鲜技术
- 5.配料存放和配置技术
- 6.各类原料预处理方法
- 7.烧烤腌料的调制技术
- 8.烧烤酱的熬制技术
- 9.烧烤海鲜酱的制作
- 10.菜品的串制技术
- 11.各式味碟制技术
- 12.各类菜品的烤制技巧
- 13.菜品搭配禁忌
- 14.开店选址和促销指导
- 15.调料价格和采购渠道

烧烤种类

肉类：兔肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠等

骨类：脆骨、羊排、牛排、鸭腿、鸡腿、鸡翅根、鸡翅尖、鸡爪等

水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹、鲍鱼、海星等

熟食类：鸡蛋、火腿、鹌鹑蛋、年糕等

蔬菜类：辣椒、土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、香菇、金针菇等

长沙红星鹏飞培训学校以品种、口味、质量、服务、技术永远争第1的宗旨，把事做好，让每一位学员、每一个创业者满意，我们支持并鼓励学员小本创业，免费提供理论指导开店。湖南长沙红星鹏飞专职老师，全程带领，实际动手操作的教学方式。