

# 东营烧烤培训，小吃技术培训

产品名称	东营烧烤培训，小吃技术培训
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

东营烧烤培训，小吃技术培训

请您花十秒钟时间联系我，保证不会让您失望的！同时本校包吃包住，师傅一对一指导，学会为止！

说起烧烤，南北方的吃法还是有差异的。但是有一样美味烧烤，无论南北方，都是烧烤的宠儿。尤其对北方人来说，烧烤茄子是烧烤店必备的菜品。就烧烤茄子做法来说，有各种各样的包括切片、切丝、夹肉、腌制茄子等，但是在烧烤店里，较常见的还要数蒜蓉烤茄子。口感鲜嫩爽滑，嫩茄子可以连皮一起吃掉。

很多烧烤店老板都知道，茄子不能买太嫩的，也不能买太老的，要适中。这样烤出来的茄子味道、张师傅十几年的烧烤技术经验告诉大家，怎么样做出的烧烤味道才能获得大众的喜爱。很多人尝试了多种配料，在家里实验一个月也不一定能成功。

## 二、金针菇扇贝

扇贝肉质鲜美，富含蛋白质和维生素，营养价值高。将扇贝与金针菇、红椒末、彩椒末等蔬菜拌在一起，一口一个，蔬菜与海鲜同食，十分美味。

原料

扇贝4个，金针菇15克，红椒末10克，青椒末10克，葱花少许

调料

食盐2克，鸡粉适量，白胡椒粉适量，食用油10毫升。

## 做法

- 1.将洗净的金针菇切成3厘米长的段，备用。
- 2.洗净的扇贝放在烧烤架上，大火烤1分钟至起泡。
- 3.扇贝上淋入食用油，撒上少许食盐。
- 4.用夹子翻转扇贝肉，再次均匀地撒上少许食盐、鸡粉、白胡椒粉，烤约4分钟。5.把切好的金针菇段放在扇贝肉上，撒入少许食盐，用大火烤1分钟。
- 6.放入红椒末、青椒末，用大火继续烤1分钟至全部材料熟透，撒上少许葱花即可。

## 三、蒜蓉扇贝

蒜蓉扇贝是一道深受欢迎的蒸菜，而今天我们不做蒸菜，做烤菜，用中火炭烤，将扇贝的鲜与蒜蓉的香完美结合实在太棒了!

扇贝4个，蒜蓉、彩椒末各适量，葱花少许。

食盐、白胡椒粉各适量，食用油8毫升。

- 1.将洗净的扇贝放在烧烤架上，中火烤约2分钟至起泡。
- 2.在扇贝上均匀地淋入适量食用油。
- 3.撒上适量食盐、白胡椒粉，放入适量蒜蓉、彩椒末，用火烤5分钟至熟。
- 4.将烤好的扇贝装入盘中，撒上少许葱花即可。

请注意：膳学派全部小吃项目全套制作技术直接转让，从原材料进货到成品制作配比、工艺，无任何保留之处。配方配料毫不保留，学会直接掌握配方，全部是现场操作，亲自动手练习，由您亲自动手操作，包教包会。无需任何高昂的所谓的“加盟费”，也无须什么“保证金”，让您完完全全当自己的老板。为使您放心，我们实行先当面制作品尝后满意再学习。随到随学，学习时间不限，一般7-10天时间即可完全学会，让你回去就能独立开店经营。

做小吃的有很多，往往兴起一种火爆的小吃就会迅速出现大大小小的经营店，但是生意好的却不是每一家，原因没有多么神秘，因为会做但是不一定能做好，如果你正是这种情况或者你想避免这样，就来中国名食园学好技术吧。打工还能赚到钱吗？收益不理想还要坚持下去吗？想赚钱就别把时间浪费了，为自己打工，学习一样好技术，自己去创业，虽然苦点累点但是在收益和收获可是打工远不能比的，没有好的创业项目？缺乏足够的创业资金？在名食园都不是问题，几千元学习加投入就可以实现自主创业。