

岳阳烧烤培训 夜宵岳阳烧烤培训

产品名称	岳阳烧烤培训 夜宵岳阳烧烤培训
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

岳阳烧烤培训 夜宵岳阳烧烤培训

烧烤，一直以来都是各地宵夜摊档的主角，大到几百平米的烧烤店铺，小到一个手推车的烧烤摊点，大都围着食客在等待，用木炭烤出来的成品，格外焦香酥脆，滋味无穷。

烧烤夏天到来了，不管是有堂吃的，还是路边的摊位，烧烤摊生意都很火爆，夏天来了，晚上相约几个朋友，点些烧烤、喝着啤酒，非常惬意；烧烤创业成本低，投资少，5000元即可开店，优尚培训所有烧烤技术，同时教你怎么去购买设备，怎么去开店，准备原物料，同时优尚有特制的秘制腌料，保证口味、口感一流。优尚烧烤培训，全部实际操作，完全掌握技术每一个细节，同时不保留任何配方，所有原物料，都可以自己配料，自己掌握原物料。

二、培训内容

培训内容

烤肉串系列：里脊肉串，五花肉，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

烤鱼系列：烤鲫鱼。

烤鸡系列：鸡翅中、鸡腿、翅尖、鸡爪；

烤蔬菜系列：韭菜、金针菇、四季豆、茄子、香干、玉米；

烤海鲜系列：烤生蚝，鱿鱼等。

培训课程

- 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.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。
- 6.培训花样水果串的制作和处理方法。
- 7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。
- 8.培训无烟烧烤技术。
- 9.培训调味盐、调味油配方与技术。
- 10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。
- 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。
- 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。
- 13.复习制作技术，独立完成产品的制作。
- 14.反复实践操作,熟练操作流程。