

# 正宗烧烤技术培训学校

产品名称	正宗烧烤技术培训学校
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

学烧烤，哪里可以学烧烤技术

请花十秒钟时间联系我，绝不会让您失望！

特色烧烤加盟常规菜品：鲫鱼、羊肉串、猪肉串、猪脑、烤鸡翅、烤鸡腿、烤翅中、烤牛肉串、烤鸭心串、烤鱿鱼须、油豆腐、韭菜、茄子、豆干、豆皮、香肠、藕片、香菇、金针菇、黄瓜、四季豆、花菜、玉米、青椒、饺子、鸡爪、脆骨、鸡尖、海带、土豆、臭豆干、芋头、年糕、苕皮等

一般来说，烧烤是在火上将食物（多为肉类）烹调至可食用，因此台湾亦有称此为烤肉；现代社会，由于有多种用火方式，烧烤方式也逐渐多样化，发展出各式烧烤炉、烧烤架、烧烤酱等，齐齐哈尔烧烤就是全国最有名的烧烤。

烧烤本身也成为一种多人聚会休闲娱乐方式或者是生意。不论在齐齐哈尔还是整个亚洲、美洲和欧洲，烧烤通常是小至家庭，大至学校的集体活动以及一些公司组织的集体活动。

在中国食品方面，有一种叫烧味类，包括：烧鹅、豉油鸡、烧肉、叉烧等等，不是食客自己即烧即食的一类烧烤，但是英文也是叫作BBQ。中国饮食、烹饪经过了四个发展阶段，其中是：火烹、石烹、水烹、油烹。火烹是最原始的烹调方法。火烹最原始的操作方法就是烧、烤。烤有两种解释：一是使东西着火燃烧，例如烧火、烧木柴等；二是用火或者是发热的东西使物品受热其变化，例如烧水、烧炭等。第二层意思是一种深引，一种烹饪的烧。烧烤包含：熏、烘烤、烙。烤肉在烧烤中占重要的内容。

国内很多城市都有自己特有的烧烤方式，烤盘、铁板、铁网、长条形炉架，多数都是炭火，地域不同用的碳也是不一样的。论口味来说感觉北方的烧烤比较讲究，配料、腌制、搅拌、都是很有说道的。例如专门为烧烤调配的蘸料，和拌肉类放的孜然，都是非常特殊的。

## 二、烧烤的主要分类

烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，间接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，中国地木炭共有三种适合烧烤。一：原木木炭，二：机制木炭，三：工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木就是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烧烤地味道比较好，而杂木包括杨，槐，松等其它软木烧烤味道一般。

### 三、烧烤的烤制方法

1.生火：先将烤炉清理干净放好，加入木炭（栗炭）点燃，放炭充分燃烧，再把炭火用火钳刨开铺成厚度为1.5-2厘米高的火层。

2.烤制：将食品串放在炉面上，凡是肉、排骨类的直接刷油（两面都刷）烤制，再翻来覆去地烤。串子看上去油泡翻滚，颜色变白变黄表示成熟，鸡等应烤到有炸响声，鸡翅烤成焦黄泡大，鸡腿边烤边用小刀破口刷油烤至焦黄，里面没有血水溢出表示成熟。烤制时间长短应根据火候大小、串子品种而定，但千万不能烤焦。边烤边刷油，待食物烤到九成熟时及时撒上辣粉、孜然角或粉。刷上油，稍烤一下即可食用。

3.蔬菜类的应将串放在炉面上后，再加入蔬菜香粉，用油刷刷湿刷匀，翻来覆去把茄子等烤软烤小烤黄既可撒上辣粉、孜然后，刷油再烤几秒钟即可食用。

注意：1.用菜油、色拉油，禁用香油、猪油等。

4.刷子沾上油后应在油缸上擦去多余的油，刷在串上不落入火中冒油烟为准。

2.先将泡椒剁细，大蒜瓣剥皮捣烂。

3.用一瓷器装入芝麻酱、花生酱、大蒜细沫、花椒粉，特鲜1号、鸡精、白糖、精盐等拌和均匀。

4.用菜油烧到八成熟放入泡椒细沫炸香，然后倒入瓷器调好的料中盖上盖子，让冷却后再尝一下，如果咸了，适当放点白糖味精，淡了加点盐即成飘香酱。

### 烤法掌握

烤肉片：较薄的肉片，大约只需3分钟就可以熟了，不宜烤太久，否则，肉变硬或焦了，就不好吃了。猪肉必须烹至全熟才可食用，牛肉不宜烤至全熟食用，否则会破坏肉质的鲜嫩。

海鲜食品及鱼类：蛤仔及鱼片在烧烤时，最好用锡箔纸包起来，这样不易将鱼皮烤焦，也容易储存鲜美的汤汁。烧烤约2~3分钟，鱼片凸起，即可食用。

甜不辣、热狗、香肠等：尽量用小火，除了蔬菜以外，最好放在锡箔盒中，用闷烧的方式烧烤，火越旺越好。