

威海烧烤学习简单易懂，包教包会

产品名称	威海烧烤学习简单易懂，包教包会
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

威海烧烤学习简单易懂，包教包会003

膳学派课程简介

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，回味无穷。

膳学派传授品种

学习烤：鸡腿、鸡翅、鸡爪、鸡胗、猪肉串、骨肉相连、牛油、金针菇、生蚝、螺丝肉、面筋、鱿鱼须、小鲫鱼、火腿肠、玉米、茄子、韭菜、辣椒、四季豆、豆腐串。

膳学派课程内容

1：红油制作

第一步，主要系统学习如何使用天然香料熬制烧烤专用香辣红油。

2：酱料制作

第二步，主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/鸡精/花椒油/芝麻酱/花生酱等食材制作烧烤酱料。

3：原料处理

第三步，主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。

4：腌制原料

第四步，主要系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。

5：穿串子

第五步，主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：蒜蓉酱制作

第六步，主要系统学习如何使用大蒜/生姜/海鲜酱/柱候酱/鸡精等食材制作蒜蓉酱。

7：烤制菜品

第七步，主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。

膳学派后续服务支持

1、一次学习，终身技术免费升级。技术上不断更新，跟踪服务，让学员放心创业;

2、原料与设备如果当地买不到，我们可以为你提供原材料代购、配送服务；

3、开店过程中不管技术上还是经营上问题，都可以电话咨询我们的老师，遇到没办法解决的问题，还可以免费回来继续学习。

膳学派烧烤培训优势

1,烧烤培训服务好，费用不高，还不乱收费；

2,烧烤培训前能够试吃,不怕你尝,就怕你不来

3,烧烤培训,理论+实操,以实操为主,老师手把手教,学员自己动手制作；

4,针对学员实情,制定适合的学习计划,并且传授完整的技术配方；

5,烧烤培训老师为学员提供专业的开店指导,帮助没有开店经验的学员成功开店.