

泰安学习烧烤技术，简单好吃

产品名称	泰安学习烧烤技术，简单好吃
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

泰安学习烧烤技术，简单好吃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。