

# 淄博特色烧烤技术培训机构

产品名称	淄博特色烧烤技术培训机构
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

淄博特色烧烤技术培训机构

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

烧烤（直接在火上烤）的英文名称是barbecue（俗称BBQ），可能是来自加勒比海。从前法国人来到加勒比海，在岛上会把整只宰好的羊从胡须到屁股（de la barbe au cul）放在烤架上烤熟后进食，这个食物简称barbe-cul（法文cul字末尾的“l”不发声），演变成barbecue这个字，更由于cue的和英文字母Q同音，便变成了barbeque，后来更简写为BBQ。2017年12月1日起正式实施的《公共服务领域英文译写规范》规定，在公共服务领域中，烧烤译为Grill（在平底锅里烤）或Barbecue（直接在火上烤）。

由于将肉类烘烤时会产生烟雾，常见的烧烤都是在户外进行。但不少餐厅也发展出室内烧烤的用餐型式，在亚洲如日本、韩国和中国台湾等地，称之为烧肉店也叫烤肉店，也就是在室内每人座位前有建在桌子当中的烧烤架或烤盘，放上木炭或用气灶和电烤炉，架上网架或栏架、烤盘或烤炉让消费者自行将生肉或者生的食物烤熟的方式。虽然主要指烘烤肉类，但2018年可烘烤的食材相当多样，可说是任何食材包括有蔬菜、水果等都可以烘烤，亚洲常见的还有豆腐、香菇、青椒等都是烧烤时常见的。

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。考古专家在鲁南临沂市内五里堡村出土的一座东汉晚期画像石残墓中发现两方刻有烤肉串的画像石，经研究发现这两幅画中所见的人物形象皆

汉人，他们烤的肉串是牛羊肉串。这两幅庖厨图反映出1800年前鲁南民间饮食风俗。

新石器时代至先秦时，烤与炙、燔、烧是相同的。随着烹饪的进步，虽然出现了水烹、油烹法，但烤法并没有消失，还多了许多花样。发展至2018年，已有了白烤、泥烤、糊泥烤、串烤、红烤、腌烤、酥烤、挂糊烤、面烤、叉烤、钩吊烤、算烤、明炉烤、暗炉、铁锅烤、烤箱烤、竹筒烤、篝火烤等多种多样的烤法，显示出烧烤的美味，对于人们来讲是具有极大的诱惑力和吸引力。

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。