## 威海烧烤技术培训机构

产品名称	威海烧烤技术培训机构
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

威海烧烤技术培训机构

## 先别划走请花十秒钟的时间联系我,保证绝不会让您失望!

烧烤的消费市场可以说是餐饮市场中较大的一种,特别是在夏天,街边小吃、自助烧烤等不同类型、不同品牌档次的烧烤是年轻人较喜爱的选择。三五好友聚在一起,吃烧烤、喝啤酒,是一种流行的时尚生活方式。随着烧烤种类的不断丰富,自助烧烤、韩国烤肉、烤鱼等多样新种类烧烤,丰富了消费者的饮食选择。

烤羊肉串培训内容:1、特色腌料:在上炉烤之前,用我们专业研制的特质腌料进行腌制,一方面增加成品口味的色、香、嫩、爽、甜的特色,同时特别添加的配料,可以较大程度保持水分,有利于烤的过程中肉内的脂肪迅速液化消融,不缩水、烤不糊、让烤好的肉串个个色彩金黄、"体态"丰满,一闻就大有食欲。

- 2、调料与酱料:独jia秘制的烧烤料,有多种口味、除了市场上常见的孜然、麻辣外,还备有多种市场上没有的烧烤调料与酱汁,烤好的蔬菜与肉类,撒上或刷上我们独一无二的烧烤调料,唇齿留香,越吃越想吃。
- 3、烧烤技艺:烤制的口味好,不仅仅源于腌制料和烧烤料,烤的功夫和技术也是一流的,对原料的采购,制作过程,烤制工艺非常讲究,特色的腌制料,保水,消脂,入味,令人回味无穷,在市场上非常受欢迎,为大批来我校学习的学员创下了不小的财富。

烤面筋培训实际操作内容介绍:

1、烤面筋原料的选购;

- 2、烤面筋的系统讲述;
- 3、经营选址与生意,投资,经营。
- 4、烤面筋加工的基本标准;
- 5、烤面筋加工的工艺步骤;
- 6、培训调味品及原料的货源渠道;
- 7、烤面筋经营定价原则
- 8、烤面筋食材的预加工;

烤面筋着肉的香味,吃在嘴里就像是在吃烤肉一样,因而成为人们喜爱的美味佳肴。将面筋制作成螺旋状坯料,放置于炭火上进行烘烤,撒上调料、酱汁即成为烤面筋。满口香烤面筋—色泽金黄,不缩小、入口特香、嫩滑无比、回味无穷、营养丰富、久吃不厌,烤制时香飘满街,诱人食欲,品尝一次,永远有回头客。烤面筋培训实际操作内容介绍: