

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: