

烧烤技术培训 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训包教包会

产品名称	烧烤技术培训 义乌烧烤培训 凌翔餐饮培训包教包会
公司名称	义乌市凌翔餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	浙江省义乌市福田街道银海二区20栋5单元1楼（ 自主申报）（注册地址）
联系电话	15088248225

产品详情

十全餐饮培训学校是一家集小吃研发，实体店经营与加盟为一体的专业小吃培训机构。

【义乌烤牛肉】【义乌烤牛肉加盟】【烤牛肉店加盟】愿更多的商家前来代理加盟。

培训项目如；早点系列，面点系列，西点蛋糕系列，烧烤系列，万州烤鱼，串串，酸辣粉，麻辣烫，奶茶等上百种美食培训任你挑选，包教包会，学会为止，包吃包住。

烤前拌肉

拌牛肉是非常重要的一个步骤，烤牛肉的精髓就在这里了！

1. 在牛肉里放入：孜然，五香粉，黑胡椒粉，按照一斤肉一个鸡蛋的量放鸡蛋；
2. 把牛肉拌匀，这时放入一定的料酒去腥，以及蚝油和少量生抽；
3. 放入一定的淀粉和小苏打，让牛肉口感更嫩；
4. 放葱花，蒜末、适量洋葱丝，撒一点炸过花椒和八角的香油，拌匀之后就可以烤啦！

【义乌烤牛肉】【义乌烤牛肉加盟】【烤牛肉店加盟】愿更多的商家前来代理加盟。包教包会，学会为止，包吃包住。

凌翔餐饮培训中心为您分享：

牛肉是世界第三消耗肉品，约占肉制品市场的25%。落后于猪肉（38%）和家禽（30%）。美国、巴西和中国是世界消费牛肉前三的国家。按2009年人年消费来看，阿根廷以64.6千克排名di一，美国为42.1千克，欧洲为11.9千克。zui大的牛肉出口国包括印度、巴西、澳大利亚和美国。牛肉制品对于巴拉圭、阿根廷、爱尔兰、墨西哥、新西兰、尼加拉瓜、乌拉圭的经济有重要影响。

十全餐饮培训学校是一家集小吃研发，实体店经营与加盟为一体的专业小吃培训机构。

【义乌烤牛肉】【义乌烤牛肉加盟】【烤牛肉店加盟】愿更多的商家前来代理加盟。

烤牛肉一般用的都是里脊或是腹肉，加工之前要将牛肉进行改刀上浆。肉的大小是情况而定，有用烤箱、烤盘、还有碳烤箱的，这个得看你用什么了。将所需数量的牛肉切成宽五厘米长十厘米厚五到十毫米的大片，一斤肉加入盐一匙、料酒两匙、蛋清两个、嫩肉粉半匙、枳水适量和水淀粉适量。将加过调料的牛肉充分搅拌均匀，倒入色拉油少许起作用用来封住酱好的牛肉表面不与空气接触，静置十分钟。待时间过后即可烤制。