

威海正宗烧烤技术培训班

产品名称	威海正宗烧烤技术培训班
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

烧烤技术枣庄哪里可以学

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

总部每天提供材料由我们师傅全程在一旁手把手指导学员亲自动手实践练习，规范学员的手法、火候掌握技巧、对每位学员实行复制式、嫁接式的专业指导培训；从原材料的处理、腌制、串签、烤制、到品尝都由每个学员自己亲自完成；通过每个学员反反复复的练习、反反复复的品尝，直到每个学员把口味做正做好，不限制学习时间

烧烤培训，烧烤培训学校;小吃烧烤技术培训函授学函授不会者可免费来培训基地面授，学习期间免费包吃包住，学期2-5天，随到随学，学会为止！

培训课程安排

培训烧烤原材料的选择、初步加工。2.烧烤设备和器具的认识与使用维修。3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法。4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法。5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理。6.培训花样水果串的制作和处理方法。7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧。8.培训无烟烧烤技术。9.培训调味盐、调味油配方与技术。10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术。11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术。12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术。13.复习制作技术，独立完成产品的制作。14.反复实践操作,熟练操作流程。

孜然烤翅,新奥尔良烤翅,香辣烤翅,留香烤翅,香菇烤翅,盐焗烤翅,麻辣烤翅,另烧烤品类有：各种肉串、烤大排、烤香肠、烤排骨、烤鸡爪、烤鸡肫、烤鸡腿、烤鸡心、烤鸡翅、烤禽蛋、烤鱼、烤泥鳅、烤蟹、烤虾、烤海带、烤馒头、烤面包、烤面条、烤豆腐、烤千张、烤素鸡、烤土豆片、烤茄子、烤香菇、烤平菇、烤金针菇、烤黄瓜、烤藕片、烤水果片、烤玉米、烤韭菜、荤素混烤。可以烧烤的产品包括、羊肉、牛肉、脆骨、鸡腿、鸡翅、鸡胗、生鲜蔬菜和水果烧烤等等。烧烤培训方式及重点：烧烤炉具及用

具的配置，烧烤原料的初加工，多种调味品及味汁的调制，食物的加工全工艺过程，烧烤用料的选购，烧烤的技法与注意事项。重在亲手操作，培训畜肉类、禽类、海鲜水产类、蔬菜瓜果类、面食类、豆制品类以及其他混合烧烤类。