

烤羊腿烤羊排烤全羊技术学习班

产品名称	烤羊腿烤羊排烤全羊技术学习班
公司名称	长沙市红星鹏飞厨师职业培训学校
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	长沙市雨花区时代阳光大道西600号红星厨师学校
联系电话	13135218825 13135218825

产品详情

烤羊腿烤羊排烤全羊技术学习班

烤羊腿是呼伦贝尔招待宾客的一道佳肴名菜。烤羊腿是从烤全羊演变而来。经过长期的发展，在羊腿烘烤过程中逐步增加了各种配料和调味品，使其形、色、味、鲜集一体，色美、肉香、外焦、内嫩、干酥不腻烤羊腿菜形美观，颜色褐红，肉质酥烂，味道香醇，色美肉嫩，浓香外溢，佐酒下饭，老少皆宜，实乃草原美肴之一。“烤羊腿”是蒙族名菜，流传久远，西北各地，皆有制作。此菜以羊腿为主料，经腌制再加调料烘烤而成。成菜羊腿形整，颜色红润，酥烂醇香，滋味鲜美，回味悠长。被人们赞为“眼未见其物，香味已扑鼻”。

烤全羊（Roast Whole Lamb），是一道地方特色菜肴。是新疆或者内蒙古地区少数民族膳食的一种传统风味肉制品。色、香、味、形俱全，别有风味。

培训对象

本项目适合打工一族、毕业学生，待业在家有创业意愿的人群。不论你有经验还是0基础，创富餐饮将手把手教会你正宗的草原烤羊腿技术，不管是学来创业还是给家人吃，都是不错的选择！

实操内容

- 1、羊腿,羊排的选材
- 2、羊腿,羊排的腌制技术
- 3、进货渠道、原料特征、炉具、工具的使用
- 4、烤羊腿烤的制作

5、烤羊腿.烤羊排成品，半成品，原材料等材料的保管及存放方法。

6、后期电话辅导，开店疑难问题解决。

培训方式

- 1、专业老师一对一的实战示范，讲解技术；
- 2、老师实践中引导学员回忆理论学习阶段所学知识，巩固所学。
- 3、学员从原材料到成品进行整套实际操作练习，老师在旁边耐心指导；
- 4、学员制作出成品后，老师对成品进行品评；