

# 烤羊排技术培训

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 烤羊排技术培训                             |
| 公司名称 | 长沙曾食坊食品研发有限公司                       |
| 价格   | .00/个                               |
| 规格参数 |                                     |
| 公司地址 | 湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址） |
| 联系电话 | 15974140853 15974140853             |

## 产品详情

夏季里时不常做个凉菜，来一炉烤羊排，再香没有了。

烤的外焦里嫩、表皮香酥、肉质松软香嫩的羊排，撒上多多的孜然粒和辣椒粉，那叫一个香。

羊肉营养丰富，对气管炎、哮喘、贫血、体虚胃寒等病症都有很好的疗效，又是补肾壮阳、补虚温中的好食材，所以很适合男士经常食用。

这样一顿正餐，很多朋友都以为要到外面吃。其实自己做起来特别的简单，丰富的调味香料、足够的腌制时间、适宜的烘烤温度，虽然需要些时间，但不用明火更无油烟，烤好后垫着锡纸吃，连洗碗洗锅都省略了

### 【孜然烤羊排做法】

实际操作内容1.烤羊排羊腿食材的腌制配方。烤羊排/烤羊腿的腌制 2.烤羊排羊腿酱料的制作方法。给烤羊排/烤羊腿上酱料，味道更美！3.各式烤羊排羊腿的制作方法。烤羊排/烤羊腿的烤制

羊排特征1、焦黄的外皮颜色，一看便足以勾起人的胃口；2、纯粹的烤羊肉香味，共同的口味当然更加独具一格；3、完好的羊排羊腿名副其实的羊肉“光秃秃”地展现在顾客面前，免除他们关于“是否真实羊肉”的后顾之忧。

曾氏食为天烤羊腿训练内容：

- 1、原材料识别选购技巧和前期处理办法
- 2、原材料的市场采购技巧及本钱控制
- 3、学习烤羊排的工艺流程及配方

#### 4、手把手教至学员操作娴熟和火候把握

随着时间的流逝，居住在城市里的厨师，吸取民间烤羊腿的精华，实行科学烹调，它就逐步成为当今宾馆、饭店的名肴。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，流传广远，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。

公司地址：湖南省长沙市天心区城市花园碧桂园17栋302号

师资力量：省烹饪名师手把手实操教学

培训周期：不限学习时间，学会为止，一般4-5天可掌握

在我们学校学技术，都是由专业老师手把手教学，教过之后学员自己动手操作练习，老师在旁边协助辅导，学会为止。郑重承诺：包教包会，技术免费升级。

正规专业的餐饮小吃培训学校，多年培训经验，传授各种小吃做法，技术配方不断升级，所有学员一对一、实践操作培训，前期老师手把手教，后期学员实际操作由老师指点，反复练习，我校按照口味本地化、操作标准化、小本创业化以及完善的后续服务标准，不限制学期