

正宗烤肉拌饭技术培训学校 无保留传授经验技术

产品名称	正宗烤肉拌饭技术培训学校 无保留传授经验技术
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

正宗烤肉技术到青岛膳学派专业教授各种烤肉拌饭

土耳其烤肉，工艺独特，利用专业的旋转烤炉设备，以电为能源，微波穿透辐射为原理，肉类烤制，可视性强，现场制作而风靡欧美各国，成为各国街头休闲快餐食品主流。土耳其烤肉是采用十余种调味原料对牛、羊、鸡等肉类进行浸泡、腌制、处理以后，利用旋转式烤肉机，电加热烤制成熟以后，从烤肉柱上一片片削下，佐以沙拉及其他配料放入特制的面饼之中，使其食之美妙之极。

青岛膳学派教的烤肉销魂饭技术培训教你，肉的腌制，烤制，切制技术，辣椒红油的制作，料油的制作，四种素菜的炒制技术，米饭的蒸制，拌饭的制作。全套技术无保留传授，真材实料练习，包教包会，学会为止。烤肉销魂饭适合做流动手推车小吃车经营的热门烤肉销魂饭培训。

武二郎烧饼培训：

- 1.原材料选材识别与采购
- 2.传授发酵比例
- 3.精选肉馅调法和酱料调法
- 4.煎饼加蛋技术传授
- 5.成品处理及设备进货渠道提供

青岛膳学派烤肉拌饭家庭版的做法：

- 1.准备好烤肉拌饭所需的所有食材，黄瓜，胡萝卜，洋葱切片切丝，鸡胸肉切片！

- 2.倒奥尔良烧烤，盐到鸡胸肉上抓匀腌制30分钟，放烤箱预热烤20分钟。
- 3.然后加盐，生抽，白糖，花椒粉和鸡精调味。鸡胸肉切条!
- 4.后放蒜泥，花生米，白芝麻，香醋，撒上香菜就可以啦哈!

青岛膳学派烤肉拌饭培训内容

- 1.首先要了解烤肉拌饭的基本理论知识以及背景故事
- 2.学员要认识烤肉拌饭的所有原材料以及掌握处理他们的基本方法
- 3.学员要学会做烤肉拌饭的面浆以及掌握做面浆的小技巧
- 4.学员要学会掌握煎炸烤肉拌饭的火候以及时间的长短
- 5.学员自己动手独立完成制作烤肉拌饭的所有工艺流程

学烤肉拌饭培训哪里好，学做烤肉拌饭去哪里好到青岛膳学派小吃培训学校

青岛膳学派以诚信教学，保证品质，共创社会价值；全天候接受小班报名，滚动式开班，专业技师手把手教学的理念。专业技师手把手教学，免费提供开店指导，终生免费技术升级。

教学方式：

- 1、我们常年招生培训，为方便学员学习，节假日不休息。
- 2、不限定学习时间，学会为止。并且随到随学，包学会。
- 3、教学练习期间全部都是真实材料，手把手教学，现场实际操作，直到学员学会完全掌握为止。
- 4、培训中心向学员保证：核心技术配方毫无保留的完全传授与你！学习前签订餐饮技术培训合同，毕业回去开店有保障。