

学做烧烤去北京学校-讲解授课流程

| | |
|------|------------------|
| 产品名称 | 学做烧烤去北京学校-讲解授课流程 |
| 公司名称 | 北京亿佳品味轩餐饮管理有限公司 |
| 价格 | 21.00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 北京市朝阳区小红门路城环城创意园 |
| 联系电话 | 13263370818 |

产品详情

烧烤分为直接烤制和间接烤制两种。直接烤制又有明火暗火之分，间接烤制也分为铁板，石板，铜板等多种。而对木炭地要求也各不相同，中国地木炭共有三种适合烧烤。一、原木木炭，二、机制木炭，三、工业焦炭，原木木炭也分果木和杂木之分，果木就是，苹果，梨，山楂等的硬质木材烧烤地味道比较好，而杂木包括杨，槐，松等其它软木烧烤味道一般。

烧烤食物的好坏受到烧烤时间的长短、火候的掌握、烧烤设备的选择甚至是当时的环境等诸多因素的影响。要取得好烧烤效果，以上几方面的因素都是不容忽视的，尤其是烧烤时间与火候的控制更是其中的关键。

培训时间

不限定烧烤培训时间，包教包会,学会为止，通常3-5天左右，视个人情况而定。

北京品味轩餐饮培训公司教学老师：张老师

北京品味轩餐饮培训教学地址：北京朝阳小红门桥城环城创意园

实操讲解授课课程模式：

- 1.名师手把手指导教学;
- 2.培训全程(实际材料+实际操作);
- 3.技术+配方(中途不再增收费用);
- 4.学习时间：预计1到3天(根据个人情况而定);
- 5.老师包教包会，学不会免费再学，直到学员学会为止;

6.后期技术升级，免学费复学。

讲解授课内容：烧烤套餐：烤羊肉串、烤羊腿、烤板筋、肉筋、烤腰子、排骨、烤鸡心、烤鸡胗、烤鸡爪、烤鸡翅、烤大虾、烤蚕蛹、烤小黄花鱼、烤鱿鱼、烤馒头片、烤扇贝、烤生蚝、烤蔬菜和酱料的制作及辅料的制作。

《教学模式》

先品尝试吃，感觉口味是否满意，教学技术配方，传授制作手法学习全套的技术。

每天9：00-17：00全天授课，随到随学，时间不限。学员自己操作实践，边学习边操作，包教会