

# 云南的学习戳子肉技术 来这里学的好

产品名称	云南的学习戳子肉技术 来这里学的好
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

## 产品详情

学习正宗戳子肉来青岛膳学派小吃培训学校

戳子肉是一个很常见的美食，不止味道美味而且也很美观，很多人都想过要自己创业，都想为自己打拼一番，随着现代技术的发展，各行各业都有机器代替人工，所以有很多职业都有事业人员，但是美食行业是机器代替不了的，所以从事美食行业是很有前景的，而且不止可以从事这一行业，还可以给自己的家人带来味觉上的满足。我们膳学派是专业的美食培训，一对一培训，包教包会，简单易学，还包吃包住，所以加入我们膳学派，让你成为美食专家。

戳子肉的加工介于烧烤、铁板烧、油炸食品的综合，火用的是高温炭火，放在形状像戳子的锅里加工。吃戳子肉的环境非常吵杂周围人来人往，夏天很多人愿意在桥下做一戳子烤肉喝着啤酒看周围人来人往的烟火人间气息。戳子肉中有几个经典必点菜：五花肉、大肠、土豆条，其它的根据季节买些海鲜加工。

实际操作内容

- 1、戳子肉的系统讲述；
- 2、戳子肉原料的选购；
- 3、戳子肉食材的预加工；
- 4、戳子肉加工的基本标准；
- 5、戳子肉加工的工艺步骤；
- 6、戳子肉经营定价原则；

7、系列调味品及原料的货源渠道；

8、经选址与生意技巧,投资分析，经营管理。

培训方式

1、常年培训，随到随学，不限时间，包教包会（一般2~3天即可）

2、真材实料、亲手操作，手把手，一对一现场培训；

相关产品：戳子肉培训学校，戳子肉技术培训

主要经营：小吃培训，早餐培训，烧烤培训，卤菜培训，厨师培训，包子培训，冷饮培训

开戳子肉店，店面无需太大，投资不大，1-2人就可经营，只要你把味道质量关把好，生意一定会好！如果你还在犹豫经营什么项目，就来我校学习卤肉技术吧！包你希望而来满意而归！

随着人们生活节奏的逐步加快，传统餐饮模式已经无法满足当代人多样化需求，小餐饮投资小，运作灵活，回报大，一举成为餐饮市场的新宠！多样化的饮食需求，经典的档口经营，快捷的出餐速度，较传统餐饮企业更加节约了人力，房租等资金损耗，令小餐饮行业博得了市场的厚爱！较后，青岛膳学派热情诚恳的欢迎您与我们合作，收获专属于你的财富人生！

吃惯了带签子的烤肉，也吃惯了泥路烤肉，给大家的是一种超级过瘾的吃肉方式，不仅吃肉，还能大口吃虾，大口吃鱿鱼，想吃啥自己买了让他们来加工，很是爽快。更让人心旷神怡的地方是在室外露天摆桌，真的可以吃肉喝酒放飞自我了。这种烧烤青岛这叫戳子肉。

膳学派餐饮小吃培训考虑到广大学员的利益，将核心技术无保留全部传授给学员，开创了食品行业合作的先河，让学员赚得更多！膳学派教你一门技术,给你一份工作;干成一番事业,致富一个家庭。膳学派餐饮小吃培训：实实在在做人 踏踏实实做事 十几年来从未改变 赢得了无数学员的高度赞誉！老师手把手教让学员亲自动手做，时间不限。什么时候学好什么时候走，包教包会，吃住免费。

戳子肉技术培训 吃惯了带签子的烤肉，也吃惯了泥路烤肉，给大家的是一种超级过瘾的吃肉方式，不仅吃肉，还能大口吃虾，大口吃鱿鱼，想吃啥自己买了让他们来加工，很是爽快。更让人心旷神怡的地方是在室外露天摆桌，真的可以吃肉喝酒放飞自我了。这种烧烤青岛这叫戳子肉，又名铁板烧，就是把食材放在铁盘子烘烤。

膳学派小吃培训中心 为创业者和再就业者打开致富之门。

膳学派餐饮不仅仅培训正宗的餐饮小吃技术，我们成就的是真正的创业精英！

膳学派在行业中的发展很好有十多年的餐饮运营经验

研发的秘制配料消费者不仅能够有美味的口感体验还能获得一份健康因此在市场中广受欢迎

创业并不轻松选择好的品牌才会事半功倍不断的研发新的小吃技术 在市场中取得了很不错的成绩

要用铁戳子烤肉，要先在架子上烧上通红的碳，再将几个铁盒子涂满油，放到烤架上烧热，新鲜的食材“唰”的倒进锅里，猩红的碳不能少也不能熄，保持着大火一路爆烤到底，肉在大火的攻势下忍不住的往外飙油，趁着肉半生不熟的时候，浇上秘制烤汁，再大火烤得外焦里嫩，起锅，一顿烤肉就出来了！