

山东可以学烧烤技术 | 烧烤培训

产品名称	山东可以学烧烤技术 烧烤培训
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

山东可以学烧烤技术 | 烧烤培训

先别划走请花十秒钟的时间联系我，保证绝不会让您失望！

膳学派烧烤培训

烤肉、烤筋、烤腰子、烤鱼、烤脆骨、烤鸡翅、烤饼、烤菜

一到夏天，不管您是在经济发达的大型城市，还是经济差一些小城市，您都能在夜晚很轻松的发现这些城市的共同点，那就是烧烤摊众多，但每一家的生意还是好到爆。

学习内容

- 1.红油制作，系统学习如何使用天然香料熬制烧烤专用香辣红油。
- 2.酱料制作，系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/鸡精/花椒油/芝麻酱/花生酱等食材制作烧烤酱料。
- 3.原料处理，系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。
- 4.腌制原料，系统学习各种肉类食品腌制方法。这里重点学习肉类食品的去腥、增嫩等知识。
- 5.穿串子，系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。
- 6.蒜蓉酱制作，系统学习如何使用大蒜/生姜/海鲜酱/柱候酱/鸡精等食材制作蒜蓉酱。
- 7.烤制菜品，系统学习如何使用烧烤炉烤制各类食品。这里重点学习掌握火候、烤制时间、刷制酱料、烤制手法等知识。

学习过程

- 1、项目技术详细讲解，原料的选择、采购、价格等。
- 2、专业师傅一对一教学、示范、讲解技术和流程。
- 3、师傅实践和理论结合教学，技术要点、技巧、细节等。
- 4、学员自己亲自动手操作，师傅旁边检查指导，熟悉操作流程，制作出成品。

学习时间

不限制学习时间，包教包会，学会为止！

典秦承诺：全部核心配方毫无保留；全部现场实践学习；全部支持免费技术升级；全部包教包会，让每位学员学到开店的真本领，高高兴兴的来，开开心心的走。

学习人数 只收一份费用，可以两人学习。方便夫妻创业、兄弟创业、父子创业。

学习费用 包含技术转让费，学习材料费，长期技术升级费等，中途不再收取任何费用。