

广州越秀烧烤培训学习技术做法

产品名称	广州越秀烧烤培训学习技术做法
公司名称	广州食为天餐饮管理服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区嘉禾街望岗德兴路111号412
联系电话	13724535757

产品详情

广州越秀烧烤培训学习技术做法就来食为先，食为先烧烤培训采取理论加实际操作相结合的教学方式。我们的技术老师均是有十多年以上培训经验的老师，我们开店运营管理的理论教官均有十年的实战经验。我们不仅仅教你全国各种同品种高水平名店技术，更多的你会在我处学到怎样开店，开店的谋略及得到开店前的筹备支持。

在北方常见的烧烤主要包括：烤猪蹄、烤羊肉串、烤牛板筋、烤鸡翅、烤鸡胗、烤鸭脖、烤鱼、烤鱿鱼等等数不胜数。南方多半是青菜类烧烤比较多，他们吃的做法是烤熟了，比如说烤青椒、烤韭菜、烤茄子，他们一般是直接烧烤。而北方烧烤即便是烤蔬菜，中间也要加上点肉类，正所谓北方人无肉不欢。

食为先烧烤内容：传授肉类、海鲜类，豆制品、羊肉串、玉米、蔬菜、等各种烧烤材料的处理和串制技术。麻、辣、鲜、香、等南北各种口味的配制和各种烧烤汁、腌酱汁，蒜蓉汁，香辣油，香辣粉的处理等，具体品种有麻辣羊肉串、麻辣牛肉串、麻辣鸡肉串、鸡腿、鸡尖、鸡爪、鸡亦、串烧多味韭菜、蒜香茄子、多味玉米、串烧多味鲜鱿鱼、多味福寿鱼、串烧大虾、多味鳅刀鱼、芙蓉蒜生蚝、蒜香青口、手撕鱿鱼丝、多味小鱼干、风味小馒头、多味土豆片、虎皮青尖椒、多味豆腐干。

广州越秀烧烤培训学习技术做法尽在食为先，在食为先小吃培训学校学做烧烤，这些都不会限制你的自由，学员可以去外面的任何地方采购烧烤相关原材料与设备，并且，学员在学习烧烤技术的时候，食为先的烧烤师傅还会教学员去哪些地方采购烧烤所需的原材料和相关设备，真正让你开店不受任何限制。