

广州黄埔烧烤培训班

产品名称	广州黄埔烧烤培训班
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

广州黄埔烧烤培训班到食为先，食为先长期提供烧烤技术培训，老师示范教学，学员亲手联系制作，确保学员学会为止。在食为先这里学烧烤技术，您可以学会烧烤喇喇酱，烧烤红油等配料如何制作，而且还能学会烧烤肉类怎么改刀、腌制、穿串，蔬菜类菜品如何清洗、穿串；以及后期如何烧烤各类菜品等知识。

现在是做烧烤的好季节呀，很多人都有吃烧烤宵夜的习惯，有的地方夏天可以做生意到凌晨两三点都是很正常的，一到晚上小区边上排档就一字排开了。这个投资也不是很大，只要身体好，肯吃苦就可以试着去做，现在只需要买台烧烤机，也就几百块，在附近的冻货市场批发点串，或者如果不怕麻烦，自己在家穿串。试试看，两千元左右就可以把流动的烧烤摊开起来。在中国每个城市几乎都有烧烤，各种肉串、鸡腿、鸡翅、海鲜、蔬菜、水果可列入烤制。

烧烤利润分析：一般烧烤净利润是60%左右，它的投资比较少，它的投资就是一般饭店的1/3，需要支出的就是人工，一些串是要人来串的，肉也要人来切的。用于烧烤的加工材料比较丰富，几乎无所不“烧”，无所不“烤”。烧烤是市面上较受欢迎的小吃项目之一，肉类经过腌制后烤制而成，食为先烧烤技术烤出的食物“色泽黄亮、肉质细腻，肉串烤熟后体型不缩小而变大”的产品来，这样让消费者看见特别实惠。

广州黄埔烧烤培训班来食为先，烧烤店大街小巷比比皆是，但具备真正好的烧烤技术的却还是比较少。想要烤出“好看、好吃、好香、营养、健康”的产品。食为先有着十多年的烧烤技术培训经验，从选料、配料、切料、烤制等各个环节下手，尤其是对影响口感的关键环节，从来都是认真做好每一步，绝不以技术忽悠人!做烧烤及各类美食，滋味好才干赢得财富!