

# 余姚烧烤培训-铁板鲫鱼培训-炭烤生蚝扇贝培训找四海包教会

产品名称	余姚烧烤培训-铁板鲫鱼培训-炭烤生蚝扇贝培训找四海包教会
公司名称	余姚鑫桐餐饮管理咨询服务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	浙江省余姚市马渚镇余马路16-1号（自主申报）
联系电话	62336158 17706602406

## 产品详情

无烟烧烤培训 2.铁板烧培训 3.木炭烧烤培训 4韩国烧烤

现场带您采购原材料，挑选调料，全部手把手操作。在此本中心恭侯各位想靠勤劳创业致富的朋友前来学习。

传授一：（一）韭菜，通菜，金针菇，四季豆，茄子，香菇，玉米，辣椒。

（二）鸡腿，鸡翅，鸡中翼，凤爪，鸡肾，香肠。

（三）豆腐，馒头，牛肉，羊肉，秋刀鱼，虾，海鲜，生蚝。

等各种烧烤材料的处理串制和腌制。

二：烧烤汁的调配秘方，调料的配制。

三:铁板鱿鱼,铁板豆腐,铁板土豆的制作方法

四：烧烤过程中应注意事项。

来我们培训中心学习,所有项目都实行包教包会,在此本中心恭侯各位想靠勤劳创业致富的朋友前来学习

适合中小投资者来创业，市场潜力巨大，它属于那种投资小，见效快、起点低、风险低、利润高、易操作的好项目，投资收益十分理想，苏州四海烧烤培训机构，主要是一家从事烧烤技术培训，有的烧烤培

训基地，传授烧烤秘方，拥有8年烧烤麻辣烫技术经验，2年摆摊技术经验，5年实际开店技术经验，回防现在所有创业的学员反应，客人对味道非常满意，回头客人特别多，说的好也不由真正想学技术的朋友来试吃才知道是不是真的，保证包教包会。

培训内容：

- 1、烧烤原料及香料的特点及作用；
- 2、烧烤原材料的识别、鉴定、加工及运用；
- 3、调味料、调味酱的制作方法；
- 4、蔬菜类烧烤原料的制作
- 5、鸡类烧烤原料的制作；
- 6、鱼类烧烤原料的制作；
- 7、海鲜类烧烤原料的制作；
- 8、其他类烧烤原料的制作；
- 9、火候的把握技术；
- 10、烧烤原材料的保管、保鲜技术
- 11、烧烤原材料的采购
- 12、（a）韭菜，金针菇，四季豆，蒜香茄子，香菇，玉米，虎皮尖辣椒。  
（b）鸡腿，鸡翅，鸡中翼，鸡脆骨，凤爪，鸡肾，火腿肠，腊肠，热狗，干鱿鱼  
（c）豆腐，馒头，牛肉，羊肉串，鸡肉，秋刀鱼，虾，海鲜，广东湛江碳烧生蚝（原味，辣味）等各种烧烤材料的处理串制和腌制。（注：上面所有烧烤26种类都实际操作）

四海特色小吃培训四川麻辣烫、重庆酸辣粉、上海生煎包、广东肠粉、潮州砂锅粥、广西桂林米粉、重庆烤鱼、烧烤、千层饼、卤菜、坛子鸡、鸭血粉丝汤等特色系列产品,以其独特的制作工艺、色泽美观、味美可口、营养丰富,香气扑鼻而享有盛誉。