

烧烤技术在济宁能教学的地方

产品名称	烧烤技术在济宁能教学的地方
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

烧烤技术在济宁能教学的地方002

膳学派烧烤学习内容有：

- 1、烧烤-调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、调味油的制作方法；
- 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、烧烤原料设备的采购

关于牛排小吃店面有两个受欢迎的店址，一个是公司写字楼多的地方，另一个是居民居住密集的地方。

对于公司写字楼多的地方，可以中午的生意。

我们所有项目均实行随到随学，包教，一般三到七天学会，不限定学习时间，节假日不休，三年技术升级，因本公司成立多年，价格略有变化，公司单项价格一般在600到1600左右的价格，项目价格已实际咨询为准，另有早餐系列技术培训，快餐系列技术培训，夜宵系列技术培训以及各种特色小吃美食培训，膳学派招生负责人曾师傅，温馨提示您：一份学费可以两人前来学习，现有学二送二优惠。

膳学派烧烤培训项目种类：

(1) 韭菜，金针菇，四季豆，茄子，香菇，玉米，辣椒。

(2) 鸡腿，鸡翅，鸡中翼，鸡脆骨，凤爪，鸡肾，火腿肠，腊肠，热狗，干尤鱼

(3) 豆腐，馒头，牛肉，羊肉，鸡肉，秋刀鱼，虾，海鲜，正宗广东湛江碳烧生蚝（原味，辣味）等各种

一是公司写字楼比较多的地方，二是居民居住密集的地方。选择在公司、写字楼比较多的地方，可以中午生意。老餐饮很在意中午生意能不能做好，可以的良性运行。