

烤小串培训学校,学烤小串技术培训班

产品名称	烤小串培训学校,学烤小串技术培训班
公司名称	武汉英佳尔餐饮技术开发有限公司
价格	800.00/项
规格参数	公司名:英佳尔餐饮技术培训基地 学习方式:一对一实战实操训练学习 项目介绍:学费享受创业补贴全额返还
公司地址	武汉市洪山区珞喻路446号洪山科技创业中心B座5楼
联系电话	027-87584041 15871728280

产品详情

烤小串培训学校,学烤小串技术培训班

烤小串培训内容：

· 烤牛油 烤肉筋 烤脆骨 烤黄喉 烈火烤牛肉 烤鸭舌 烤五花肉 手撕鱿鱼 蒜爆鸡 烤黄骨鱼 掌中宝 烤豆腐 烤去骨鸭爪 烤基尾虾

烤排骨 烤羊肉串 烤猪肉串 烤生蚝 烤凤爪 烤千页豆腐 烤黄瓜 烤骨肉相连 烤鸭胗 烤齿纹土豆 烤藕片 烤玉米 烤香干等

凉拌青瓜 凉拌腐竹 凉拌木耳 西芹千张丝 烧辣椒皮蛋 凉拌红薯片 凉拌老虎菜 东北三丝 凉拌蕨根粉 凉拌莴笋条 凉拌毛豆 凉拌老豆腐 凉拌豆丝 凉拌皮蛋 凉拌海蜇 凉拌海藻 凉拌海带丝 凉拌藕带 凉拌穿心莲 香菜拌牛肉 凉拌耳丝 葱姜牛百叶 油炸花生米；泡萝卜 泡萝卜皮 泡红薯片 泡白菜 泡蒜头 泡藕带等等。

烤小串培训要点

- 1：主要系统学习如何使用天然香料熬制湘西烤小串专用辣椒红油。
- 2：主要系统学习如何使用泡椒/盐/大蒜/生姜/味精/花椒油等食材制作湘西烤小串酱料。
- 3：主要系统学习肉类食品、蔬菜食品如何清洗，以及加工切制等知识。
- 4：主要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：主要系统学习各类菜品的穿串方法及技巧等知识。

6：主要系统学习如何使用木炭生火烤制各类食品。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。

烤小串培训增值服务

- 1.找店服务、店面布局、装修指导。
- 2.产品艺术图、菜单设计、广告设计。
- 3.提供千家成功店铺供您参考。
- 4.代理招生，做分导平台必将增值。
- 5.地域保护，保持区域竞争力。
- 6.提供千家成功店铺供您参考。
- 7.职业培训、品牌打造、分导平台必将增值。
- 8.保证特色，保证竞争力，保证同行无法模仿。

2016年以前这种美食只能在凤凰古城附近苗寨区才能吃到，当时在凤凰古城的享受莫过于住着农家吊脚楼客栈，躺在舒适的摇椅，看着沱江河灯，听着酒吧摇滚，吃的湘西烤小串。

随着湘西文化旅游的开放，2015年这一土著小食被发现商机，2016年湘西烤小串席卷全中国。

英佳尔烤小串培训特色：老师一对一手把手指导，仿真实操培训间实战实操培训，200多家连锁店供学员借鉴学习，让您跟着成功创业者学习，让创业变得简单轻松。技术包教包会包满意，学习期间免费提供中餐和住宿，学费享受政府补贴让您低成本创业。技术终身免费升级，全国连锁机构供您选择学习或复习让您后顾之忧。