

# 瓦缸烤串培训学校,学瓦缸烤串技术培训班

产品名称	瓦缸烤串培训学校,学瓦缸烤串技术培训班
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

瓦缸烤串培训学校,学瓦缸烤串技术培训班

瓦缸烤串培训内容：

1.荤类:烤牛油、烤肉串、烤鸡翅、烤黄喉、烤牛肉、烤鱿鱼、烤鸡腿、烤香肠、烤脆骨

烤五花肉、烤黄骨鱼、烤小鲫鱼、烤基围虾等

2.素类:烤金针菇、烤土豆、烤豆角、烤韭菜、烤茄子、烤香干、烤青红椒、烤千叶豆腐等

瓦缸烤串培训要点

- 1.讲述瓦缸烤串的发展史及基本常识；
- 2.瓦缸烤串的设备器具认识及维修；
- 3.瓦缸烤串特色调味粉和美味飘香酱的配制及加工；
- 4.瓦缸烤串基本手法与技巧；
- 5.瓦缸烤串的操作练习；
- 6.瓦缸烤串设备采购途径与经营模式；
- 7.投资预算分析，韩国铁板料理经营方法与技巧。

## 瓦缸烤串培训增值服务

- 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。

瓦缸壁厚热口小，内壁光滑，便于内部热量的反射，可以使内部温度均匀，不易呈现烤焦或生熟分歧；瓦罐散热口小不易是食物水分流失，这么考的速度较快且养分流失没有一般烧烤严峻。

瓦缸烤串是一些以瓦缸为容器，具有独特口味的美食的总称。是一种具备浓厚的江西地方特色的汉族传统小吃，用来作为早餐，夜宵，或作为宴席间的点缀，以及快餐的形式。

英佳尔瓦缸烤串培训特色：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。