

# 学烧烤技术价格，烧烤培训正规学校

产品名称	学烧烤技术价格，烧烤培训正规学校
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 优惠: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

### 学烧烤技术价格，烧烤培训正规学校

烧烤这种烹调方式，根源自哥伦布来到美洲大陆时遇到原居住民族，该民族叫阿瑞瓦克族（印第安人），在北、中、南美洲都有其影踪，如现在美国的佛罗里达州、巴西的南大河都能遇到其族民。烧烤在巴西的发展达到极点，烧烤在巴西的南大河地区已经有超过200年的历史。牧牛郎们一边扎上一大块肉，放进一个被火围绕着的洼中、一边侃侃而谈他们在土原上的历险。这个就是我们直接把肉类置于火烧烤的原本方式。而在乌拉圭和阿根廷的部分地区、这大片土原地区，处于食物丰盛地带，又孕育出典型的南美洲式调料，这就更加多姿多采了，烧烤是他们实在的用餐方式：一柄利刀、一堆火、一些木条、一大块肉、再加上一点粗盐，还有一些调料，就能饱餐一顿。

英佳尔烧烤培训特色：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。

### 烧烤培训内容：

烤制风味：地方烧烤风味 新疆烧烤风味 东北烧烤风味 岳阳烧烤风味 韩式烧烤风味等

烤荤菜：飘香羊肉串 香烤猪肉串 香烤鸡肉串 夹烤骨肉相连 烤火腿肠 花式烤香肠 飘香烤脆骨 飘香烤排骨 卤烤鸡爪 烤撒尿牛丸 花式烤鸡肫 扎烤鸡腿 排烤鸡心 卤烤鸭胗 烤墨鱼丸 干

香金丝鱼 香辣牛肉丸 烤菊花鱼丸 鲜香烤虾 生烤活鱼 烤鱿鱼 烤螺丝肉等。

疯狂烤翅：【翅1】盐焗黄金翅 【翅2】十里留香翅 【翅3】麻辣翻天翅 【翅4】秘制卤烤翅 【翅5】真味香辣翅 【翅6】蜜汁红云翅 【翅7】青草香菇翅 【翅8】柠檬果香翅 【翅9】哈哈可乐翅

烤海鲜：烤鲫鱼 烤鳊鱼 烤生蚝 烤花甲 烤蛭子等铁板小海鲜系列(hot烧烤店必备产品)

烤花样蔬菜串：烤波纹素鸡 海带节节烤 烤花纹馒头 烤千张香菜卷 烤齿纹土豆 整烤茄子 烤香菇 夹烤平菇 夹烤金针菇 波纹烤黄瓜 脆香烤藕片 整烤玉米 排烤韭菜 串烤鸟蛋 烤馒头 烤饺子 烤香干 烤绝代双骄 烤臭豆腐等

烤花样水果串：酱烤哈密瓜 烤网纹香蕉 烤花式苹果 软烤圣女果 软烤香梨 烤猕猴桃等。

### 烧烤培训要点

- 1.培训烧烤原材料的选择、初步加工；
- 2.烧烤设备和器具的认识与使用维修；
- 3.培训猪肉、羊肉、牛肉、鱼肉等其它肉类烧烤原料的加工处理和腌制方法；
- 4.培训花样蔬菜串类烧烤原料的处理和制作方法；
- 5.培训鲜鱼、大虾类烧烤原料的处理；
- 6.培训花样水果串的制作和处理方法；
- 7.培训各种原料在碳烤炉上的烤制方法与技巧；
- 8.培训无烟烧烤技术；
- 9.培训调味盐、调味油配方与技术；
- 10.培训烤肉类风味粉和风味酱制作技术；
- 11.培训烤蔬菜类风味粉和风味酱制作技术；
- 12.培训烤水果类风味粉和风味酱制作技术；

### 烧烤培训增值服务

- 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。