

# 学锡纸烧烤技术价格 ，锡纸烧烤培训正规学校

产品名称	学锡纸烧烤技术价格 ，锡纸烧烤培训正规学校
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

### 学锡纸烧烤技术价格 ，锡纸烧烤培训正规学校

锡纸烧烤既能够排出食物本身多余的油脂，又可以保持食物内部的营养成分，烧烤出来的食物口感鲜嫩，配上特调的各种酱汁，口感格外嫩滑！随着人们健康生活的追求，对饮食的要求也越来越高，相比传统烧烤更健康美味的锡纸烧烤就成了时下流行的烧烤方式之一。

英佳尔锡纸烧烤培训特色：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。

### 学锡纸烧烤技术价格 ，锡纸烧烤培训正规学校

#### 锡纸烧烤培训内容：

荤类：锡纸烤脑花、锡纸黄牛肉、锡纸排骨、锡纸喉骨、锡纸猪舌、锡纸猪心、锡纸奥尔良翅中、锡纸牛蛙

鱼类：锡纸鲫鱼、锡纸草鱼、锡纸大黄鱼

海鲜类：锡纸花蛤、锡纸基围虾、锡纸肉蟹

素类：锡纸金针菇、锡纸土豆、锡纸娃娃菜、锡纸粉丝、锡纸日本豆腐、锡纸豆角

点心类：锡纸芝士焗紫薯

## 锡纸烧烤培训要点

1. 锡纸烧烤原材料与基本工具设备的认识；
2. 白肉与红肉类的腌制技巧与刀工手法；
3. 海鲜类与鱼的腌制技巧与刀工手法；
4. 素菜的处理方法及刀工手法；
5. 特制烧烤酱、烧烤汁的制作及调配方法；
6. 锡纸烧烤的包装技巧与烧烤核心技术；
7. 食材与烧烤酱料存放与保鲜技术，各种味道的配方；
8. 各个品种及系列的锡纸烧烤做法讲解。

## 锡纸烧烤培训增值服务

- 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。