

教学木炭烧烤

产品名称	教学木炭烧烤
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	湖南省长沙市天心区刘家冲南路599号碧水春城17栋302房（注册地址）
联系电话	15974140853 15974140853

产品详情

教学木炭烧烤

木炭烧烤在我们的日常生活中，成为了一个朋友聚会不可缺少的场地，开一家木炭烧烤店，或者做一个流动性的木炭烧烤项目，不论你是男女，老少，都是一个有利可图的热门项目，很有市场前景，投资小，见效快、起点低、风险低、利润高、易操作的好项目，投资收益十分理想，深圳新口味小吃烧烤培训机构，是一家从事烧烤技术培训，有的烧烤培训师和基地，传授烧烤秘方。烤菜是一道美味佳肴。

油菜，食用油，干红辣椒，花椒，白糖，葱，姜，盐，酱油，老抽，蚝油（根据自己口味），鸡精。

曾食坊烧烤的做法，烧烤腌制技术，湖南烧烤培训，长沙曾食坊烧烤学习品种分类：

烧烤猪肉类：肉串、肉筋子、脆骨、火腿肠、香肠、肥肠、腰花等
烧烤牛肉类：牛肉串、牛板筋、牛排、牛蹄筋、牛肉丸等
烧烤羊肉类：羊肉串、羊肉筋、羊排、羊腰、羊蛋、羊鞭等
烧烤鸡肉类：鸡爪、鸡翅、鸡腿、鸡胗、鸡肉串等
烧烤豆制品类：臭干子、香干子、脆皮豆腐、千张结、素鸡、霉干张筒等
烧烤青菜类：茄子、黄瓜、土豆、莲藕、香菇、韭菜、玉米、金针菇、青椒等

按照烤菜标准的比例配方，教师现场演示---学员操作操练---开店所需设备介绍---实习操练---教师教导纠正---教师查核作品---介绍怎样创业---获利分析.带您收购原材料，挑选调料，选购开店所需的设备.....全部手把手操作，包教包会，学会中止。、烤菜操练时间上午9:00-18:00，学员随到随学，学习时间可安闲分配，学员学会中止，正常的学习时间一般为3-5天左右，视个人学习才干而定。

特色夜宵培训课程：

特色烧烤系列,烤猪蹄,烤羊排,烤面筋,烤鱼系列,口味唆螺,口味虾,香辣蟹,砂锅粥系列,疯狂烤翅,

奥尔良烤翅,烤海鲜,锡纸烧烤系列,阿拉伯烤肉,开心花甲,碳烤牛蛙,卤虾,炒菜,干锅,火锅,湘菜。