

岳阳烧烤技术培训 岳阳烧烤培训

产品名称	岳阳烧烤技术培训 岳阳烧烤培训
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

岳阳烧烤技术培训 岳阳烧烤培训

岳阳烧烤操作简单，投资极小，利润高，是市场上较常见的一种小吃项目。现在市场上较主要的烧烤模式分为岳阳碳火烧烤，无烟烧烤二种操作方式，岳阳碳火烧烤较大的特点就是较无烟烧烤要香，不足点就是烟大；无烟烧烤就是方便简单，操作起来基本上没有油烟。

培训内容：

- 1.烧烤技术理论讲解
- 2.材料和调料的选购
- 3.设备、工具的识别和配置
- 4.原料存放、保鲜技术

5.配料存放和配置技术

6.各类原料预处理方法

7.烧烤腌料的调制技术

8.烧烤酱的熬制技术

9.烧烤海鲜酱的制作

10.菜品的串制技术

11.各式味碟制技术

12.各类菜品的烤制技巧

13.菜品搭配禁忌

14.开店选址和促销指导

15.调料价格和采购渠道

培训种类肉类：兔肉、羊肉、牛肉、猪肉、鸡脯肉、鸡胗、鸭胗、鸭肠等骨类：脆骨、羊排、牛排、鸭腿、鸡腿、鸡翅根、鸡翅尖、鸡爪等水产类：扇贝、生蚝、带子、鱿鱼、鲫鱼、龙虾、河蟹、鲍鱼、海星等熟食类：鸡蛋、火腿、热狗、鹌鹑蛋、年糕等蔬菜类：辣椒、土豆、黄瓜、茄子、韭菜、玉米、香菇、金针菇等

承诺：随到随学，节假日不休；老师手把手教学，简单易懂；前期老师做给学员看，后期学员实际动手操作,学习快；名师亲自指导，学员反复练习，更容易上手；包教包会，学会为止。真正做到不一样的

培训，不一样的收获！

您若想学到岳阳烧烤技术培训配方，请千万不要计较路途的远近，学费的高低。学到岳阳烧烤做法，掌握岳阳烧烤技术配方，学好回去真正能开店开业，这点付出很快就会赚回来的。但是，有时候付出不一定就有回报。所以选择一个正确的地方、正规的岳阳烧烤培训学校是很关键的，只有正规的培训学校，您才能学到岳阳烧烤技术。长沙曾食坊是您的选择！

本校其他项目推荐：

1：饼类培训：梅菜扣肉饼，老家肉饼，卤肉卷，手抓饼，肉夹馍，葱油饼，糖油粑粑，鸡蛋灌饼，武大郎烧饼，土家酱香饼，千层饼，馅饼，芝麻球，油条，南瓜饼等。

2：粉面类培训：牛肉粉，酸辣粉，原味汤粉，渔粉，砂锅粉，卤粉，螺蛳粉，桂林米粉，热干面，凉粉凉面等。

3：特色小吃类培训：烧烤，锡纸烧烤，烤猪蹄，麻辣烫，铁板鱿鱼，铁板豆腐，串串香，臭豆腐，砂锅粥，泉水豆腐，泡菜培训，开心花甲，凉拌菜，沙县小吃，奶茶等。

4：早餐类培训：包子，蒸饺，小笼包，稀饭，豆浆，油条，酱香饼，千层饼，麻圆，肠粉等。

5：主餐类培训：猪脚饭，浏阳蒸菜，快捷菜，卤肉饭，煲仔饭，盖码饭，木桶饭，黄焖鸡米饭，快餐，特色炒饭，湖南特色菜等。

6：特色类培训：石锅鱼，重庆烤鱼，钱粮湖土鸭，鸳鸯火锅，麻辣香锅，跳跳蛙，传统虾蟹，传统火锅、干锅等。

7：夜宵类培训：特色烧烤，铁板烧，麻辣烫，油炸串串香，砂锅粥，开心花甲，口味虾蟹，油炸鸡柳小吃等。

8：卤水类培训：鸭霸王，酱板鸭，卤菜，烤鸭，热卤，冒菜等。