

长沙烤羊肉串培训 新疆羊肉串培训

产品名称	长沙烤羊肉串培训 新疆羊肉串培训
公司名称	长沙曾食坊食品研发有限公司
价格	.00/件
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

长沙烤羊肉串培训 新疆羊肉串培训

烤羊肉作为新疆烤肉店里的主打产品，可以说是非常受欢迎，食客们来到新疆烤肉主要的目的就是为了品尝正宗的新疆烧烤羊肉。

长沙曾食坊烤羊肉串烧烤特色：

独特的腌制料：保水、消脂、入味、令人回味无穷，口味众多适合大众的各种要求。在上炉烤之前，用我们专业技术人员研制的特质腌料进行腌制，一方面增加成品口味的色、香、嫩、爽、甜的特色，同时特别添加的配料，可以大程度保持水分，有利于烤的过程中肉内的脂肪迅速液化消融，不缩水、烤不糊、大大提高产品的出品率，让烤好的鸡翅个个色彩金黄、丰满，一闻就大有食欲，一看禁不住食指大动，而且吃了也不会发胖。

培训过程

在教学过程中，师傅给大家讲解所学系列课程安排及所学项目必备工具和原料，并解说原材料的用途和选购标准、参考价格，需要时由师傅直接带学员到市场去采购原料，现场操作教学，每一项小吃都由师傅先做示范，做完示范后学习。

课程安排

1.讲述烤羊肉串的市场氛围及未来市场前景。

- 2.讲述制作烤羊肉串的各种工具和使用方法。
- 3.细心传授烤羊肉串所用食材的处理方法和技巧。
- 4.细心传授烤羊肉串每一个步骤流程，火候的讲究，调味品的用量。
- 5.设备采购渠道指导，原材料挑选及采购渠道指导

培训内容

- 1.讲述小吃培训的基础知识及发展。
- 2.讲解特色各类小吃的分类、选料、配比、及加工。
- 3.实际操作特色小吃品种所需调料的配制及加工。
- 4.实际操作原料的选购，加工技巧与过程。
- 5.实际操作小吃品种的全部制作流程及传授各种技巧。
- 6.实际操作成品的调料调制方法。
- 7.认知所需的店面经营器具、设备的配制及使用。
- 8.店面经营的选址原则、采购途径。
- 9.讲解开业准备，店内布置，开业促销，原料采购，成本控制，价格定位等。
- 10.店面经营的经营原则、投资预算及风险回避。
- 11.长期技术指导，后续技术支持。

长沙曾食坊餐饮培训集团是以经典特色小吃，饮品的开发、饮食研究、培训推广、餐饮管理为一体的大型饮食培训机构。本培训中心设有营运部、策划部、技术研发部，人力资源部，财务部，学员服务中心及学校食堂。